

Wochenkarte

21. – 25. Februar 2024

unsere hausgemachten Drinks

HAUSAPERITIF	0,1 l	6,90 €
Mandarinenlikör mit Sekt aufgefüllt		
UNSERE WINTER-LIMONADE	0,3 l	4,30 €
Orange Mandarine Zitrone Limone Ingwer ein Hauch Zimt		

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE	8,60 €
Markklößchen Gemüsestreifen	
MARMORIERTE KÜRBIS-CRÈMESUPPE	9,80 €
Sahne Kürbiskerne kaltgepresstes Öl	
UNSERE GÄNSELIESELSUPPE	7,80 €
Gänsekraftbrühe Einlage	

frische Austern aus der Bretagne

auf Eis mit Zitrone Limone	pro Stück 4,20 €
Schalotten-Vinaigrette Chesterbrot	
AUSTERNPLATTE für Genießer	3 Stk. / 14,80 €
- Sailblings-Kaviar und Crème Fraîche	6 Stk. / 27,80 €
- Mango Ingwer Wasabi - natur	

Weinempfehlung:

2021 SAUVIGNON BLANC, trocken	
WG Wasem Doppelstück Ingelheim Rheinhessen	
0,1 l / 4,60 €	0,2 l / 8,60 €

Vorspeisen

RINDER-CARPACCIO	16,40 €
marinierte Buchenpilze Rucola Kräuter Pflaumen-Balsamico Parmesan Kürbiskern- Mayonnaise	
DIE TITELSEITE von meinem Kochbuch	17,50 €
rote Bete Ziegenfrischkäse Feldsalat Pinienkerne Rapsblütenhonig	
KAVIAR-RÖSTI	
lauwarmes Kartoffelrösti Limonen-Crème fraîche Rucola Schalotten gehacktes Ei echter Stör-Kaviar	
mit 10 g Kaviar	22,00 €
mit 20 g Kaviar	29,00 €
VORSPEISEN-AUSWAHL zum Teilen, Probieren und Genießen mit hausgemachten Produkten und Spezialitäten der Region	
5-facher Genuss	15,30 €
7-facher Genuss	18,50 €

Fleisch

KALBSLEBER mit Vanillesalz	21,80 €
Kartoffelpüree Äpfel gebratene Zwiebeln Wintergemüse	
HIRSCHRAGOUT gebratene Edelpilze	26,90 €
Klöße Preiselbeer-Birne Wintergemüse	
PULSNITZER SAUERBRATEN	22,80 €
Löschners Pfefferkuchen-Soße Apfelrotkohl Klöße	
RINDERROULADE nach Omas Rezept	20,90 €
kräftige Soße Klöße Apfelrotkohl	
RINDERBACKE, butterzart geschmort	20,50 €
Rotweinsauce Kloß Pilze Selleriepüree Wintergemüse	
ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST	32,00 €
fermentierter Spitzkohl Orangensoße Kartoffelplätzchen	
LAMM-ZWEIERLEI	27,50 €
Rückenfilet mit Kräuterkruste feines Ragout Ratatouille Kartoffelgratin	

für Steak-Liebhaber

T-BONE STEAK (450 g)	42,00 €
- vom sächsischen Jungbullen – - 12 Wochen dry-aged - Kräuterbutter Rosmarinkartoffeln Wintergemüse	
RUMPSTEAK	27,50 €
gebratene Zwiebeln Kräuterbutter Bratkartoffeln Salatteller	
DRY-AGED XL-KOTELETT	29,80 €
- vom sächsischen Landschwein - - 4 Wochen gereift - gebratene Edelpilze Kräuterbutter Bratkartoffeln gemischter Salatteller	

Schnitzel

SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“	18,60 €
Bratkartoffeln gemischter Salatteller	
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL	25,80 €
Zitrone Preiselbeeren Gurken-Kartoffelsalat	

guten Appetit
Christin Schumann

Fisch		vegetarisch	
MATJES-VARIATION Rot-Weiß Petersilien- oder Bratkartoffeln	18,60 €	GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, überbacken Bergkäse getrocknete Tomaten Kräuter der Provence Kürbis-Kartoffelstampf	18,50 €
HAUSGERÄUCHERTER WINTERLACHS (kalt) - mit Orange Ingwer Zitrone und Wintergewürzen gebeizt - Frankfurter Grüne Soße Ei warmes Kartoffelrösti	18,60 € / 22,80 €	PAPPARDELLE - ital. Eierbandnudeln mit Rapunzel-Pesto - gebratene Edelpilze Kirschtomaten Parmesan Blattsalate mit Kürbiskern-Dressing	18,60 € / 23,50 €
SÄCHSISCHES KARPFENFILET, gedämpft französische Senfsoße Grünkohl-Kartoffelstampf Rote-Bete-Salat	22,80 €	Salatbowl / aus der kalten Küche	
GEBRATENES SKREIFILET Garnelenspieß Safran-Graupen-Risotto Granatapfel-Spitzkohl-Gemüse	27,50 €	KNACKIGE BLATT-SALATE frische Kräuter Hausdressing Tomate Radieschen marinierte Buchenpilze geröstete Sonnenblumenkerne Brotchips gebratene Hähnchenbruststreifen in süßer Chilisoße	19,80 €
UNSERE BOUILLABAISSE - franz. Fischsuppentopf mit Garnelen und Gemüse - (grätenfrei) Sauce Rouille geröstete Baguettescheiben	18,60 / 24,80 €	UNSERE MAGERE EISBEINSÜLZE Remoulade Ei Salatbouquet Bratkartoffeln	18,60 €
Weinempfehlung: 2022 TAVEL ROSÉ Rhône Frankreich <i>Tipp vom Chef: „Der kräftigste Rosé aus dem Süden Frankreichs, den ich kenne. Mit seiner komplexen Aromen-Vielfalt das i-Tüpfelchen zur Bouillabaisse.“</i> 0,1 l / 4,60 € 0,2 l / 8,60 € 0,75 l / 28,50 €			

Eis & Dessert

Dessert			
CRÈME BRÛLÉE echte Bourbon-Vanille rote Beerengrütze	12,80 €	FRÜCHTE 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Erdbeer-Sorbet 1 Kugel Mango-Sorbet Sahne frische Früchte	10,90 €
CAFÉ GOURMAND Mini-Dessertauswahl zum Naschen und Genießen Mokka oder Espresso	12,80 €	EIERLIKÖR 1 Kugel Dark Chocolate 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Sahne unser Eierlikör Valrhona-Knusperperlen	11,50 €
CAPPUCCINO-NUSS-MASCARPONE-SCHNITTE rosa Grapefruit-Filets im Vanillesud	13,50 €	CAPPUCCINO 2 Kugeln Café de Brasil 1 Kugel Bourbon-Vanille Sahne Kaffeelikör Moccabohne	10,90 €
Eis		COCONUT-CHOC 2 Kugeln Cocos Cabana 1 Kugel Stracciatella Sahne Ananassalat dunkle Schokoladensoße Cocos-Chips	10,80 €
SCHWARZWÄLDER KIRSCH 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella 1 Kugel Dark Chocolate Sahne Schattenmorellen Schokolade Edelkirschlikör	10,50 €	Unsere Eissorten: je Kugel 3,20 € Bourbon-Vanille Dark Chocolate Stracciatella Cocos Cabana Café de Brasil Mango-Sorbet Erdbeer-Sorbet	
SCHOKOLADE 2 Kugeln Dark Chocolate 1 Kugel Stracciatella Sahne weiße Schokoladen- soße Milkschokoladensplitter	10,90 €		
GEMISCHTE BEEREN-VANILLE 1 Kugel Erdbeer-Sorbet 1 Kugel Bourbon-Vanille 1 Kugel Stracciatella Rote Grütze Sahne Himbeermark Valrhona-Schokolade	11,90 €		