

## Romantik-Menü

### **Tagliata von der Barbarie Ente**

Dünne Scheiben von geräucherter Brust  
Salat von Rucola und Rapunzel  
geröstete Kürbiskerne | alter Parmesan

\* \* \*

### **Schwarzwurzel-Pastinaken-Cremesuppe**

Balsamicocrème | Arganöl |  
schwarzer fermentierter Kampot-Pfeffer

\* \* \*

### **Rosa gebratener Rehrücken**

Lautergold-Vogelbeer-Punsch-Sauce | Waldpilze |  
Romanesco | Kartoffelbaumkuchen  
hausgemachtes Lauterer Vogelbeer-Chutney

\* \* \*

### **Variation von Maracuja, Mango und Kokos**

Marinierte Mango | leichter Maracuja-Joghurt  
Maracujasorbet | geröstete Kokoschips  
fruchtiger Kokosbaiser

\*

Als 4-Gang-Menü € 56,00

Als 3-Gang-Menü € 43,00  
(Suppe, Hauptgang, Dessert)

### Weinbegleitung:

Crémant de Loire | Louis Despas | Loire | Frankreich

Westhofener Chardonnay | Qualitätswein trocken | Weingut Dreissigacker | Rheinhessen

AN/2 Anima Negra | Mallorca | Spanien

Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese | Weingut Josef Rosch | Mosel

Als 4-er Paket € 28,00

Als 3-er Paket € 21,00  
(Crémant, AN/2, Riesling)

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Herbstsalat und Rucola  
alter Parmesan | Kräuter-Vinaigrette

€ 15,00

### **Tagliata von der Barbarie Ente**

dünne Scheiben von geräucherter Brust  
Salat von Rucola und Rapunzel  
geröstete Kürbiskerne | alter Parmesan

€ 14,00

## Suppen

### **Schwarzwurzel-Pastinaken-Cremesuppe**

Arganöl | schwarzer fermentierter Kampot-Pfeffer

€ 7,50

### **Essenz vom Reh aus dem Hartensteiner Forst**

Wurzelwerk | frische Kräuter | gebratenem Rehfilet  
Vogelbeer-Chutney

€ 7,50

Eine Liste der in den Speisen und Gerichten, möglicherweise enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

## Hauptgang Vegetarisch

### **Cremiges Risotto**

Waldpilze | alter Parmesan

€ 15,00

## Pasta

### **Spaghetti mit Knoblauch**

Rucola | Kirschtomaten | alter Parmesan |  
gebratene Black Tiger Riesengarnelen

€ 16,00

## Hauptgang Fisch

### **Gebratenes Filet vom Grönland-Kabeljau**

Kräutersoße | Linsengemüse |  
Schneekartoffeln

€ 23,50

### **Forelle „Müllerin Art“**

Butterkartoffeln | Mandelbutter |  
wahlweise mit: kleiner Beilagen Salat **oder** Apfel-Rotkraut

€ 19,50

## **Hauptgänge Fleisch**

### **Sächsischer Sauerbraten**

Apfel-Preiselbeer-Rotkraut | handgerollte Kartoffelklöße  
Pfefferkuchensauce

€ 17,50

### **Rosa gebratener Rehrücken**

Vogelbeer-Punsch-Sauce | Waldpilze  
Romanesco | Kartoffelbaumkuchen  
hausgemachtes Vogelbeer-Chutney

€ 31,00

### **Geschnetzeltes von der Kalbsleber**

gebratene Apfelscheiben | Röstzwiebeln  
Kartoffelpüree

€ 18,00

### **Gebratenes Rinderfilet**

Speckbohnenbündel | Grilltomate  
Bratkartoffeln | Kräuterbutter

€ 29,00

### **Handgerollte, geschmorte Roulade vom Rind**

Apfel-Preiselbeer-Rotkraut | original erzgebirgischer Wickelkloß  
Rotwein-Schalotten-Sauce

€ 18,50

### **In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen**

Rahmwirsing | hausgemachte Serviettenknödel

€ 18,00

## Dessert

### **Crème brûlée**

Madagaskar-Vanille | marinierten Kirschen

€ 8,50

### **Dreierlei von der Zwetschge**

Warmer Zwetschgenknödel | Zwetschgenröster |  
hausgemachtes Zwetschgen-Kardamom-Eis |  
Vanilleschlagrahm

Zubereitungszeit etwa 15 Minuten

€ 9,50

### **Variation von Maracuja, Mango und Kokos**

Marinierte Mango | leichter Maracuja-Joghurt |  
Maracuja Sorbet | geröstete Kokoschips |  
fruchtiger Kokosbaiser

€ 9,00

## Eisbecher

### **Schwedeneisbecher**

Crème Vanille-Eis |  
Chocolate Chips-Eis | Apfelmus |  
Schlagsahne | Eierlikör | Krokant

€ 7,50 (mit Alkohol)

### **Waldidyll-Becher**

Crème Vanille-Eis | Waldfrucht Panna-Cotta-Eis |  
Strawberry-Creme-Eis | selbstgemachte rote Beerengrütze |  
Naturjoghurt | Schlagsahne | Krokant

€ 7,90

Eine Liste der in den Speisen und Gerichten, möglicherweise enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

## Regionale und herzhafte kleine Gerichte

### **Erzgebirgische Schwammesupp'**

knuspriger Speck | Petersilie

€ 7,50

### **Bunter Saisonsalat**

Tomaten | Gurken | Radieschen | Croûtons

Nüsse | Weintrauben | Kräutervinaigrette

wahlweise mit:

Garnelen **oder** Streifen von der Hähnchenbrust

€ 14,50

### **Schnitzel vom erzgebirgischen Landschwein „Wiener Art“**

Bratkartoffeln | kleiner Beilagen-Salat

€ 15,50

### **Strammer Max „à la Waldidyll“**

Geräucherter Bauernschinken | 2 Scheiben gebuttertes Bauernbrot

Setzei | großer Salat

€ 11,00

### **Erzgebirgsbrotzeit**

Verschiedenes von Wurst & Käse | Speckfett | Hausbrot

Lauterer Kräuterschnaps

€ 12,50

### **Feines Würzfleisch vom Schwarzfederhuhn**

Blätterteigpastete mit Käse gratiniert

geröstetes Toastbrot | Worcestersauce | Zitrone

€ 10,00

Eine Liste der in den Speisen und Gerichten, möglicherweise enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.