

Der Feengarten

Vorspeisen

Tatar vom Thunfisch

Grüne Sauce | Limette | Picandou | Speck

€ 16,00

Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfisch | Kapern | Sardellen

€ 17,00

Lachsforelle

Cunersdorfer Fischzucht Schröder

hausgebeizt | Limette | grüner Spargel | Orangenfilets | Dill-Senf-Sauce

€ 15,00

Suppen

Rahmsuppe vom Spargel

Sahne | Mandeln | Kräuter

€ 9,00

Schäumchen vom Frühlingslauch

Räucherlachs | Milchschaum | Ricotta-Crostini

€ 9,50

Kraftbrühe mit Allerlei

Gemüestreifen | Kräuter | geräucherte Entenbrust | Sauce Cumberland

€ 9,50

Der Feengarten

Hauptgerichte

Vegetarisch & Vegan

Sommer Bowl mit Quinoa

Humus | Tomaten | Feta | Basilikum

€ 14,50

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli

Gemüse-Bulgur | weiße Tomatensauce

€ 16,00

Kichererbsen-Bratlinge

Karotten | Kräuter | Kürbiskerne

Blauschimmelkäsesauce

Gerne auch vegan mit einer Tomaten-Kräuter-Sauce

€ 15,00

Variation vom Frühlingssalat

Beeren | Spargel | Champignons | Kräuter

Granatapfel | Ingwer-Karotten-Crostini

€ 9,00

Gerne auch dazu mit gebeiztem Lachs, Picandou & Honig

€ 14,00

Der Feengarten

Hauptgerichte

Fisch aus heimischen Gewässern

*Alle Fische von der Cunersdorfer Fischzucht Schröder
und frisch aus der Ostsee*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Risotto | frischer Spargel | Ingwer
weiße Tomatensauce

€ 28,00

Gebratenes Schollenfilet

Rote Beete-Gnocchi | Kaviarcrème
Weißwein | Speck | frischer Spargel

€ 30,00

Forelle „Müllerin“

Petersilienkartoffel | Butter | Salat

€ 23,00

Traditionelle erzgebirgische Küche . . .

Hausgemachte Roulade vom Rind

Erzgebirgischer Wickelkloß | Rotkraut
Rotwein-Schalotten-Sauce

€ 19,00

Scheiben von der Kalbsleber

Kartoffelstampf | Zwiebel | Apfelspalten

€ 19,00

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

Der Feengarten

Hauptgerichte

andere Fleischgerichte . . .

Rumpsteak vom Rind

250 Gramm von der deutschen Färs

Rosmarinkartoffeln | Pfeffersauce | Speck | Saison-Gemüse

€ 33,00

Zweierlei vom Lamm

Süßkartoffel-Ingwer-Püree | Gemüse

Thymian-Jus | Sauerampfer | Kräuter

€ 32,00

Saltimbocca vom Kalbsrücken

Parmaschinken | Weißwein | Käsecreme-Nudeln

Salbei | Zucchini-Fenchel-Gemüse

€ 29,00

Spargelsaison

Portion deutscher Spargel 300 Gramm

Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise

€ 19,00

wahlweise dazu:

Saftiger Kochschinken

€ 8,00

Hausgebeizter Lachs

€ 9,00

Paniertes Schnitzel vom Kalb

€ 12,00

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

Der Feengarten

Dessert

Hausgemachter Apfel-Strudel

Vanillesauce | Sahne
Bourbon Vanille-Eis

€ 9,00

Mille Feuille

Nougat-Mousse | Erdbeercreme
Sorbet der Saison | Blätterteig

€ 11,00

Frühlingstürmchen im Glas

Weißer Mousse | Himbeergelee
Mango-Gelee | Biskuit

€ 14,00

Gratin von frischen Früchten

Marsala-Zabaione | Sorbet der Saison

€ 12,00

Hausgemachte Waffel

Bourbon Vanille-Eis | frische Erdbeeren | geschlagene Sahne

€ 12,00

Kaffee & Heißgetränke

Kaffee

Kaffee Crème
Kaffee koffeinfrei
Malzkaffee

Tasse

€ 3,00
€ 3,00
€ 3,00

Kaffee-Spezialitäten

Espresso
doppelter Espresso
Espresso Macchiato
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee

€ 3,00
€ 5,10
€ 3,00
€ 4,10
€ 4,10
€ 5,50

Saisonale Heißgetränke

Heiße Schokolade mit Schlagsahne
Russische Schokolade mit Schlagsahne und einem Schuß Wodka
Schokoretto mit Schlagsahne und einem Schuß Amaretto

Becher

€ 5,00
€ 6,50
€ 6,50

Auf Wunsch bereiten wir unsere Milch-Getränke auch mit laktosefreier Milch zu.

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

Der Feengarten

Weinempfehlungen

Weißweine

1997	Winkel Jesuitengarten -Rarität- Riesling Erstes Gewächs , trocken Weingut Geheimrat J. Wegeler Prädikatswein aus Deutschland <i>2017 aus der Schatzkammer entnommen und neu verkorkt</i> Rheingau	0,75 l	€ 95,00
2021	Schloss Wackerbarth Goldriesling Deutscher Qualitätswein, trocken Gutsabfüllung, Radebeul Sächsisches Staatsweingut, Gutsabfüllung, Radebeul, Sachsen, Elbe	0,75 l	€ 44,00
2018	Volkacher Müller-Thurgau Im Bocksbeutel Weingut zur Schwane Eva und Ralf Düker-Pfaff Gutsabfüllung Volkach, Franken	0,75 l	€ 28,00
2021	Schloss Proschwitz Riesling VDP. Gutswein, fruchtsüß Gutsabfüllung Meißen, Elbe, Sachsen	0,75 l	€ 35,00
2020	Schloss Proschwitz Pauline Cuvée Riesling & Traminer VDP. Gutswein, feinherb Gutsabfüllung Meißen, Elbe, Sachsen	0,75 l	€ 37,00
2016	Gewürztraminer AC., trocken F.E. Trimbach Ribeauville, Elsaß, Frankreich	0,375 l	€ 29,00
2020	Riesling A.C. trocken F.E. Trimbach Ribeauville, Elsaß, Frankreich	0,75 l	€ 49,00

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

Der Feengarten

Rotweine

2018	Weingut Schloss Proschwitz Meissen Cuvée Moritz Barrique Regent, Dornfelder, Spätburgunder VDP. Gutswein, trocken Weingut Prinz zur Lippe, Meissen, Elbe, Sachsen	0,75 l	€ 48,00
2016	Cuvée Novis Barrique Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc VDP, Erste Lage, trocken VDP, Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	0,75 l	€ 62,00
2015	Mimus Barrique Spätburgunder VDP. Erste Lage, trocken VDP Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	0,375 l	€ 31,00
2018	Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC Farnese Vini Ortona, Abruzzen Italien	0,75 l	€ 27,00
2015 2019	Barbera d'Asti DOCG Costalunga Bersano Nizza Monferrato Piemont, Italien	0,75 l	€ 26,00
2016	Laforêt Bourgogne Pinot Noir AC. Joseph Drouhin Beaune, Burgund - Côte d'Or Frankreich	0,375 l	€ 25,00

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

Der Feengarten

<u>Mineralwasser</u>	0,25 l	0,75 l
Bad Brambacher Gourmet Spritzig	3,00	7,00
Bad Brambacher Gourmet Medium	3,00	7,00
Bad Brambacher Gourmet Naturell	3,00	7,00
<u>Softgetränke</u>	0,25 l	
Bad Brambacher Bitter Lemon ^{1,9}	3,00	
Bad Brambacher Ginger Ale	3,00	
Bad Brambacher Tonic Water ¹	3,00	
	0,20 l	0,40 l
Pepsi Max ^{2,3,8} (zuckerfrei)	2,90	
Pepsi Cola ^{2,8}	2,90	4,90
Cola-Mix ^{2,4,7,8,9}	2,90	4,90
Bad Brambacher Orangenlimonade	2,90	4,90
Seven-up ^{5,6}	2,90	4,90
	0,33 l	
Bionade Holunder – die Bio-Limonade	3,50	
<u>Säfte / Nektar</u>	0,20 l	0,40 l
Orange, Apfel, Kirsche, Pink Grapefruit, Banane, Schwarze Johannisbeere,	3,00	4,90
Kiba	3,00	5,00
Saftschorle	3,00	4,90
<u>Biere</u>	0,30 l	0,40 l
Sternquell Pilsener vom Faß	3,50	4,50
Sternquell Schwarzbier vom Faß	3,50	4,50
Radler	3,50	4,50
Radeberger Pilsener vom Faß	3,90	5,10
	0,3 l	0,50 l
Büble Hefeweißbier vom Faß hell	3,50	5,10
Büble Hefeweißbier alkoholfrei		5,10
Jever alkoholfrei (0,33 l)	4,00	

① Chininhaltig ② Koffeinhaltig ③ Mit Süßstoffen (Cyclamat, Acesulfam, Aspartam) ④ Mit Farbstoff
⑤ Mit Konservierungsstoff E 211 ⑥ Mit Säureregulator E 331 ⑦ Mit Konservierungsstoff Natriumbenzoat
⑧ Mit Säuerungsmittel Phosphorsäure ⑨ Mit Antioxidationsmittel L-Ascorbinsäure
Alle unsere Preise sind inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

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