

# Der Feengarten

## Vorspeisen

### Tatar vom Thunfisch

Grüne Sauce | Limette | Picandou | Speck

**€ 16,00**

### Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfisch | Kapern | Sardellen

**€ 17,00**

### Graved Lachs

hausgebeizt | Zucchini | Garnele | Orangenfilets | Dill-Senf-Sauce

**€ 16,50**

## Suppen

### Rahmsuppe vom Spargel

Sahne | Mandeln | Kräuter

**€ 9,00**

### Geeiste Avocado-Gurkensuppe

Garnele | Noilly Prat | Creme fraîche

**€ 9,50**

### Rinderkraftbrühe

Flädle | Kräuter | Markklößchen

dazu eine Scheibe geräucherte Entenbrust | Sauce Cumberland Orangenfilet

**€ 9,50**

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

# Der Feengarten

## Hauptgerichte

### Vegetarisch & Vegan

#### Sommer Bowl

Saisonfrischer Gartensalat  
Falafel | Guacamole | Granatapfelkerne

**€ 14,50**

#### Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli

Gemüse-Bulgur | weiße Tomatensauce

**€ 16,00**

#### Kichererbsen-Bratlinge

Karotten | Kräuter | Kürbiskerne  
Basilikumschaum

**VEGAN**

**€ 15,00**

#### Variation vom Sommersalat

Beeren | Kräuter | Granatapfel | marinierte gebratene Pilze | Baguette

**€ 9,00**

***Gerne auch dazu mit gebeiztem Lachs, Picandou & Honig***

**€ 14,00**



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

# 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 | Zucchini-Tomaten-Gemüse | Ingwer  
weiße Tomatensauce

**€ 28,00**

Gebratenes Schollenfilet  
Rote Beete-Gnocchi | Kaviarcrème  
Weißwein | Speck | Brokkoli

**€ 30,00**

Forelle „Müllerin“  
Petersilienkartoffel | Butter | Salat

**€ 23,00**



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

# Der Feengarten

## Hauptgerichte

### Traditionelle erzgebirgische Küche . . .

Hausgemachte Roulade vom Rind

Erzgebirgischer Wickelkloß | Rotkraut

Rotwein-Schalotten-Sauce

**€ 19,00**

Scheiben von der Kalbsleber

Kartoffelstampf | Zwiebel | Apfelspalten

**€ 19,00**

### andere Fleischgerichte . . .

Rumpsteak vom Rind

250 Gramm von der deutschen Färse

Rosmarinkartoffeln | Pfeffersauce | Speck | Saison-Gemüse

**€ 33,00**

Zweierlei vom Lamm

Bratkartoffeln | Prinzessbohnen

Thymian-Jus | Kräuter

**€ 32,00**

Saltimbocca vom Kalbsrücken

Parmaschinken | Weißwein | Käsecreme-Nudeln

Salbei | Zucchini-Fenchel-Gemüse

**€ 29,00**

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**

Kirsch Crumble

Eis der Saison | Grand Manier | Sahne

**€ 12,00**

Frühlingstürmchen im Glas

Weißer Mousse | Himbeergelee

Mango-Gelee | Biskuit

**€ 14,00**

Gratin von frischen Früchten

Marsala-Zabaione | Sorbet der Saison

**€ 14,00**

Hausgemachte Waffel

Bourbon Vanille-Eis | frische Erdbeeren | geschlagene Sahne

**€ 13,00**

## 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

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

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

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

# Der Feengarten

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