

## Romantik-Menü

Bunter Saison-Salat mit Tomaten, Gurken,  
Radieschen, Sesam, Croûtons, Granatapfelkernen  
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse

\* \* \*

Spargel-Cremesuppe vom Beelitzer-Spargel  
mit eigener Einlage

\* \* \*

Rosa gebratener Rehrücken  
Vogelbeer-Punsch-Sauce | Waldpilze  
Romanesco | hausgemachte Spätzle  
hausgemachtes Vogelbeer-Chutney

\* \* \*

Kleine Zitronen-Tarte  
marinierte Himbeeren  
selbstgemachtes Frozen-Joghurt-Eis

\*

Als 4-Gang-Menü € 56,00

Als 3-Gang-Menü € 43,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

## **Vorspeisen**

Salat von weißen & grünen Spargel  
Erdbeeren | Minze | grüner Pfeffer  
gebeizter Lachs

€ 15,50

Bunter Saison-Salat  
Tomaten | Gurken |  
Radieschen | Sesam | Croûtons | Granatapfelkerne  
Honig | gratinierter Ziegenkäse

€ 12,50

Carpaccio vom Rinderfilet  
Salat von grünem Spargel | Kampot-Pfeffer  
Parmesan | Kräuter-Vinaigrette

€ 17,50

## **Suppe**

Spargel-Cremesuppe vom Beelitzer-Spargel  
mit eigener Einlage

€ 8,50

Essenz vom Reh aus dem Hartensteiner Forst |  
Wurzelwerk | frische Kräuter | gebratenes Rehfilet |  
Vogelbeer-Chutney

€ 7,50

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

## **Pasta**

Spaghetti mit Bärlauch Pesto  
Kirschtomaten | Parmesan  
gebratene Black Tiger Riesengarnelen

€ 19,50

## **Hauptgang Vegetarisch**

Kartoffel-Gnocchi  
Sonnentrockneten Tomaten | Salbei  
Spargelstückchen | geröstete Pinienkerne  
Parmesan

€ 17,00

## **Hauptgang Fisch**

Gebratenes Filet vom Heilbutt  
Kräutersoße | Grüner Spargel  
Glacierte Minikarotten | getrüffeltes Kartoffelpüree

€ 24,50

Forelle „Müllerin Art“  
Butterkartoffeln | Mandelbutter  
kleiner Beilagen Salat

€ 19,50

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

## Hauptgänge Fleisch

Sächsischer Sauerbraten  
Pfefferkuchensauce |  
Apfel-Preiselbeer-Rotkraut | handgerollte Kartoffelklöße

€ 18,50

Rosa gebratener Rehrücken  
Vogelbeer-Punsch-Sauce | Waldpilze | Romanesco |  
hausgemachte Spätzle |  
hausgemachtes Vogelbeer-Chutney

€ 31,00

Geschnetzeltes von der Kalbsleber |  
gebratene Apfelscheiben | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree

€ 18,50

Gebratenes Rinderfilet (180g)  
Speckbohnenbündel | Grilltomate | Bratkartoffeln |  
Kräuterbutter

€ 29,50

Handgerollte, geschmorte Roulade vom Rind  
Apfel-Preiselbeer-Rotkraut | original erzgebirgischer Wickelkloß |  
Rotwein-Schalotten-Sauce

€ 19,50

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen  
Sautierter Spitzkohl | hausgemachte Serviettenknödel

€ 23,00

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

## Hauptgänge Spargel

### **300g erntefrischer Beelitzer Stangenspargel**

hierzu servieren wir Ihnen neue Kartoffeln  
und selbstgemachte, frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

### oder

zerlassene Butter

€ 17,00

### Wahlweise servieren wir dazu:

- |   |        |
|---|--------|
| * 100 Gramm luftgetrockneter Bauernschinken           | € 6,50 |
| * 100 Gramm saftigem Kochschinken                     | € 5,50 |
| * 100 Gramm gekochter Rinderzunge                     | € 8,00 |
| * 160 Gramm Schnitzel vom Erzgebirgischem Landschwein | € 9,00 |

## **Dessert**

Crème brûlée  
Madagaskar-Vanille | Waldbeerragout

€ 8,50

Kleine Zitronen-Tarte  
Marinierte Himbeeren  
Selbstgemachtes Frozen-Joghurt-Eis

€ 8,50

Cheesecake-Vanille-Creme  
Marinierte Erdbeeren  
Zitronen-Thymian Sorbet

€ 9,50

## **Eisbecher**

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

€ 7,50

Walddidyll-Becher  
Crème Vanille-Eis | Waldfrucht Panna-Cotta-Eis  
Strawberry-Creme-Eis | selbstgemachte rote Beerengrütze  
Naturjogurt | Schlagsahne | Krokant

€ 7,90