

Romantik-Menü

Hausgebeiztes Lachstatar
Wildkräutersalat | Zitronenfrischkäse

* * *

Essenz vom Reh aus dem Hartensteiner Forst
Wurzelwerk | Pfifferlinge
gebeiztes Rehfilet

* * *

Gebratenes Rinderfilet (180g)
mit Chili und Avocado | Bandnudeln
bunter Salatteller

* * *

Hausgemachtes Erdbeersorbet
mit Prosecco aufgegossen
(gerne auch mit alkoholfreiem Schaumwein)

* * *

Als 4-Gang-Menü € 56,00
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

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

Vorspeisen

Hausgebeiztes Lachstatar
Wildkräutersalat | Zitronenfrischkäse

€ 15,50

Rucola-Salat mit frischen Erdbeeren
Pinienkerne | Honig
panierter Bergkäse

€ 13,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto-Kruste
Rucola
Parmesan | Kirschtomaten

€ 17,50

Suppe

geeiste Gurken-Dill-Suppe mit hausgebeiztem Lachs

€ 8,50

Essenz vom Reh aus dem Hartensteiner Forst
Wurzelwerk | Pfifferlinge
gebeiztes Rehfilet

€ 7,50

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

Pasta / Vegetarisch

Spaghetti Piccata
Sellerie-Schnitzel in Käse-Ei-Hülle | Tomatensauce | Parmesan
gebackene Petersilie

€ 19,50

Kartoffel-Gnocchi
Rauchtomaten | Salbei
Pfifferlinge | geröstete Pinienkerne
Parmesan

€ 17,00

Hauptgang Fisch

Gebratenes Filet vom Heilbutt
Weißweinschaum | Kräuterkruste
glacierter Blattspinat
in Nussbutter gebratene Pariser Kartoffeln
(auf Wunsch auch gedünstet)

€ 24,50

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

Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratener Rehrücken
Cassis Sauce | Pfifferlinge
hausgemachte Knopf-Spätzle

€ 31,00

Kalbsleber Berliner Art
gebratene Apfelscheiben | geschmolzene Zwiebeln
Kartoffelpüree

€ 18,50

Gebratenes Rinderfilet (180g)
mit Chili und Avocado | Bandnudeln
bunter Salatteller

€ 29,50

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

€ 19,50

Kalbszunge in Madeira-Sauce
buntes Karottengemüse | Meerrettich-Stampf

€ 17,50

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

Pfifferlings Zeit

Carpaccio vom Rinderfilet
Pesto-Kruste | gebratene marinierte Pfifferlinge

18,90 €

Gebratenes Rinderfilet (180g)
Pfifferlinge | Rosmarin-Kartoffeln

29,50 €

Speckrahm-Pfifferlinge
Semmelknödel | Blattsalat

15,80 €

Gedünstetes Dorschfilet
Pfifferling-Lauch-Gemüse | Karotten-Stampf

19,80 €

Omelette mit Pfifferlingen
bunter Salatteller

14,80 €



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

Dessert

Crème Brûlée
Madagaskar-Vanille | Heidelbeerragout

€ 8,50

Hausgemachtes Erdbeersorbet
mit Prosecco aufgegossen
(gerne auch mit alkoholfreiem Schaumwein)

€ 9,50

Cheesecake-Vanille-Creme
marinierte Erdbeeren
Sorbet aus der Minze

€ 9,50

Eisbecher

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

€ 7,50

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

€ 7,90