

Jetzt wird's Wild

(Saisonkarte)

Kürbiscreme Suppe	5,50
Allergen: G	
Kürbisspalten mit Salat und Schmand	9,90
Allergen: G	
Wildbraten/ Rotkohl/ Klöße	19,50
Allergen: O; L	
Hasenkeule Sous-Vide gegart / bunt-glacierten Karotten/ Semmelknödel	17,50
Allergen: O; L; A; G; C	
Duett vom Wildgeflügel/Wachtel und Perlhuhn/ gebratene Buchenpilze/ Trüffelbutter/ Topinambur (Kartoffel)/Rotweinjus	24,90
Allergen: O; L; A	
Entenbrust/ Rotkohl/ Klöße/ Orangensauce	18,50
Allergen: O	
Fischfilet von der Goldmakrele/ Bunt-glacierte Karotten/ Topinambur/ Weißweinschaum	18,50
Allergen: D; O; G	
Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern (weiße Schokolade) / Vanilleeis/ Früchte	6,50
Allergen: A; C; F; G	

Preise in € inkl. MwSt.

Steaks

Chef Steak aus der hinteren Schulter v. Rind (Teres Major) 21,90
/ Speckbohnen/ Rotweinjus/Süßkartoffel Pommes

Allergen: O

Rumpsteak/ Grillgemüse/ Rotweinjus/ Pommes Frites 24,90

Allergen: O

Top Blade Steak aus der oberen Schulter v. Rind/ 23,50
Speckbohnen/ Rotweinjus/ Pommes Frites

Allergen: O

Steaks von der Grillplatte/ Grillgemüse/ Rotweinjus/ 19,90
Süßkartoffel Pommes

Rumpsteak 100g/ Hähnchenbrust 120g/ Schweinemedallions 100g

Allergen: O

Tomahawk 400g vom Schwein/ Grillgemüse/ 24,00
Rotweinjus/Drillinge

Allergen: O

Wildsteaks 180g/ Grillgemüse/ Semmelknödel/ 18,90
Rotweinjus

Allergen: O; A; C; G

Vorspeisen

Waldpilzsuppe 6,20

Allergen: G; O

Soljanka (dazu geröstete Brotscheiben) 5,50

Allergen: A; G; 2; 4

Würzfleisch vom Geflügel (dazu geröstete Brotscheiben) 4,90

Allergen: A; C; G; 2; 4

Bruschetta mit Parmesanhobel 7,50

Allergen: A; G

Portobello-Pilz gefüllt mit Tomate/ Mozzarella und
kleinem Salat (auch vegan erhältlich) 6,90

Allergen: G

Kleinen Waldblicksalat/Kürbiskern-Dressing/ Bäcker Brot 6,50

Allergen: 6; 50

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse Taler/ Salat/ Schmand 11,90

Allergen: G; C

Süßkartoffel-Gnocchi Pfanne/ Grillgemüse/ Tomaten- 12,50

Basilikum Sauce

Allergen: A

Fisch

Kabeljau-Bäckchen/Kartoffel-Gemüse Taler/ Rote Bete 16,50

Streifen/ Weißweinschaum

Allergen: D; C;O;G

Zanderfilet/ Tagliatelle/ Grillgemüse/ Weißweinsauce 17,50

Allergen: D; C;G;A;O

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen 0,25 l 8,20

Vin de Sax vom Weingut Vincent Richter Meißen

- ein leichter sächsischer Landwein -

Vom Grill und aus der Pfanne

Beef Brisket (sous-vide gegart), Salat und BBQ Sauce 14,90

Allergen: M

Schnitzel „Wiener Art“/ Pommes Frites/ Salat 14,90

Allergen: A; C

Maishähnchen/ bunt-glacierte Karotten/ Drillinge 16,50

Ochsenbäckchen Sous-Vide gegart/ bunt-glacierte 19,50

Karotten/ Topinambur (Kartoffel)

Allergen: O; L

Rinderleber/ Apfel-Zwiebelgemüse/ Bratkartoffeln 14,90

Allergen: O

Hausgemachte Roulade/ Rotkohl/ Klöße 14,90

Allergen: O

Desserts

„Mini-Dessert“ 2,90

Lassen Sie sich überraschen!

Allergen: H

Vanilleeis auf Espresso mit Sahne garniert (G) 4,20

Allergen: G

Panna Cotta mit Beerengrütze 4,50

Allergen: G

„Despresso“ – Mini-Dessert & Espresso 4,90

Allergen: H

Mousse au Chocolat mit Mangosalat 6,50

Allergen: C; O;G

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,20

Allergen: A