



## Unsere Vorspeisen

### Carpaccio von der Erzgebirgs-Lachsforelle

Hokkaidokürbis, Zitrone und Feldsalat

15 €

### Cappuccino von roter Bete

geräucherter Topinambur

11 €

### Tatar vom Kalb

Rote Bete, Ingwer und Kresse

15 €

## Unsere Hauptgänge

### Nuss gratinierter Chicorée

Linsen-Weizenrisotto und Estragonsauce

26 €

### Filet vom Skrei

Petersiliengemüse, Champagnerschaumsauce und Bete

34 €

### Rosa Rehnüsschen

Schwarzwurzel, Portweinjus und Hagebutte

35 €

### Geschmorte Hasenkeule

Gewürz-Schokoladensauce mit Rosenkohl und Kartoffelsoufflé

32 €

### Gefüllte Kikok Hähnchenbrust

Winterwurzelgemüse-Ratatouille und Pancetta

30 €

## Das „Süße“ zum Schluss

### Hausgemachtes Sorbet

mit Winzersekt aufgefüllt

9,50 €

### Haselnussnougat-Creme-brûlée

geeiste Birne und Crumble

14 €

### Winter- Apfel- Millefeuille

Karamell und geeister Espresso

14 €

### Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten

Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot

13 €