



## **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**

Petersilienpüree, 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 Fruchtbrot

13 €