



SOMMER

Unsere Vorspeisen

Ceviche von der Erzgebirgs-Lachsforelle

mit Avocado, Gurke & Zitronengel
16 €

Carpaccio vom Roastbeef

mit Artischocken, Parmesan & Kapern-Aioli
17 €

Melonen „Dreierlei“

mit Ziegenkäse & Kräutersalat
15 €

Unsere Hauptgänge

„Caramelle“ mit Zitronen-Ricotta

Kompott von alten Tomatensorten & Pinienkernen
23 €

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“

mit Kartoffel-Rösti, Pfifferlingen & grünem Pfeffer
27 €

Zart geschmorte Rinderbäckchen

In Rosmarinjus, mit Kartoffel-Risotto & Gremolata
28 €

Filet vom Duroc Schwein

in Zitronen-Thymian, mit römischen Nocken & Pfifferlingen
29 €

Nüsschen vom Erzgebirgsreh

mit Erbsencrem, jungen Möhren & Spätburgunder Sauce
32 €

Medaillons vom Seeteufel

mit Salbei & Speck gebraten, Risotto Nero & Saubohnen
32 €



SOMMER

Zum Dessert servieren wir

Hausgemachtes Sorbet

mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Mandel-Amaretto Semifreddo

mit Aprikose & Karamell
13 €

Tarte von Amalfi Zitronen

mit Basilikum Sorbet & Himbeergel
13 €

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten

mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtbrot
11 €