



Unsere Vorspeisen

Carpaccio von der Erzgebirgsforelle

mit Bio-Karotte, Petersilien-Öl & Limonen-Aioli

16 €

Kalbstafelspitz „Sous-vide“

in Gemüsevinaigrette, mit Meerrettich Espuma & kleinem Salat

17 €

Gebeizte bunte Rübchen

mit Erzgebirgs-Wiesenkräuter-Frischkäse & Brezelsalat

14 €

Unsere Hauptgänge

Hausgemachte Artischocken-Ravioli

mit getrockneten Tomaten & Parmesanschaumsauce

25 €

Filet von der Hallbacher Forelle

mit wildem Brokkoli, Clausnitzer Kartoffeln & Mandelbutter

27 €

Zart geschmorte Schweinebäckchen

in Rosmarinjus, mit Steinpilzpolenta & glasierten heimischen Möhrchen

28 €

Kikok Hähnchenbrust

mit Elsässer Zwiebel-Lasagne, Pastrami-Bohnen & Spätburgundersauce

30 €



Ragout vom heimischen Reh

mit Walnuss-Apfel-Semmelknödel & Rotkohl
32 €

Filet vom deutschen Rind

mit Trüffelbutter gratiniert & Zweierlei vom Kürbis
37 €

Das „Süße“ zum Schluss

Hausgemachtes Sorbet

mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Pistazien Creme Brûlée

mit Sorbet von Kräutern aus dem Zechengrund
14 €

Warme Pflaumen-Tarte

mit Rahmeis aus Erzgebirgs-Milch & Karamell
15 €

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten

mit Feigensenf & hausgemachtem Früchtebrot
12 €