



Unsere Vorspeisen

Suppe auf Empfehlung

9 €

Rustikale Winzerpastete

mit Feldsalat, Quitte & Portweingelee

12 €

Gebeizte Erzgebirgs-Lachsforelle

mit Kürbis-Salat & Apfel-Limetten-Sud

14 €

Gebackene Schwarzwurzel

mit Ziegenkäse, Thymianhonig & kleinem Salat

15 €

Unsere Hauptgänge

Tortelloni mit heimischer „Bio“ Rote Beete

mit Walnuss-Sauce & Kresse

25 €

Hallbacher Lachsforellenfilet

mit hausgemachten Dinkelnudeln & Kürbis-Schaumsauce

27 €

Filet vom Duroc Schwein

in Raz el Hanout, mit zweierlei Mais & Portweinsauce

29 €

Confierte „Barbarie“ Entenkeule

mit Quitten-Kartoffelpüree & glasiertem Rosenkohl

28 €

Französische Entenbrust rosa gebraten

mit Orangen-Gewürz-Jus, Kastaniencreme & glasierter Beete

30 €

Zart geschmorte Gänsekeule

in Spätburgundersauce, mit hausgemachtem Rotkohl,
Klöße & Maronen

32 €



Das „Süße“ zum Schluss

Hausgemachtes Sorbet

mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Crème Brûlée „Klassik“

mit geister Hagebutte
13 €

Birne in Birnenbrand pochiert

mit Tanariva-Schokoladorsbet & gebrannten Walnüssen
14 €

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten

mit Feigensenf & hausgemachtem Früchtebrot
12 €