



Unsere Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe

mit Jakobsmuschel & geröstetem süßem Chili
12 €

Ceviche von der Erzgebirgs-Lachsforelle

Mit Wildkräutern, Ingwer & Syrakus-Zitronensorbet
17 €

Carpaccio vom deutschen Rind

mit geräuchertem Burrata & grünem Spargel
18 €

“Der” Cesar-Salat

Kopfsalatherz mit Grana Padano, Tramezzino & Kapern
15 €

Unsere Hauptgänge

Hausgemachte Bärlauchravioli

in Haselnussbutter & gehobeltem Bergkäse
25 €

Elsässer Saiblingsfilet

in Riesling pochirt, mit Bio-Belugalinsen, Kohlrabi & Kräuteremulsion
33 €

Zartes Kalbsragout

mit Brezelknödel, Buchenpilzen & Frühlingssmöhren
32 €

Rücken vom Lamm in Kräutern

mit Brunnenkresse-Ravioli, Portwein & gegrillter Zwiebel
37 €

Frischer deutscher Spargel

mit hausgemachter Hollandaise & Clausnitzer Kartoffeln
27 €

Dazu reichen wir:

gemischte Schinkenauswahl 3€
Schnitzel vom Duroc Schweinefilet 8 €
Fischfilet je nach Tagesangebot 7 €

Das „Süße“ zum Schluss

Hausgemachtes Sorbet

mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Eierlikör Crème brûlée

mit hausgemachtem Himbeersorbet
15 €

Vanille Panna cotta

mit Rhabarber und Rosensorbet
15€

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten

mit Feigensenf & hausgemachtem Fruchtebrot
12 €