



Unsere Vorspeisen

Cappuccino vom Erzgebirgs Reh
mit getrüffeltem Wurzelgemüseschaum
11 €

Tatar vom Kalb
Haselnuss, Burratacreme & Sauerampfer
15 €

Variation von Spargel & Garnele
mit Kräutern aus dem Zechengrund & Zitrone
17 €

Unsere Hauptgänge

Ravioli vom Spargel
Brunnenkresse & Zitronenmousseline
28 €

Filet von der Scholle
Bärlauchrisotto & Fühlingsmorcheln
33 €

Geschmorte Brust vom Archehof-Rind
Kartoffelpavé & grüner Spargel
30 €

Nüsschen vom Maibock
Sellerielasagne, Möhre & Wacholdersauce
35 €

Frischer Spargel
mit Kartoffeln & hausgemachter Hollandaise oder Butter
27 €

mit gemischtem Schinken 30 €
mit Hallbacher Lachsforellenfilet 34 €
mit Kalbsschnitzel 35 €

Das Süsse kommt zum Schluss

Berghofsorbet
mit prickelndem Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Cheesecake vom Ziegen Frischkäse
Erdbeeren & Fichtensprossesorbet
15 €

Rhabarber Crumble
Buttermilchsorbet & Minze
15 €

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten
Feigensenf & hausgemachtes Früchtebrot
15 €