

Wir haben für Sie eine Speisekarte zusammengestellt, die basierend auf Produkten und vor allem auf den Lieferanten der Region saisonal wechselt und Ihnen frisch zubereitete Gerichte bietet. Wir vereinen traditionelle heimische Zutaten mit modernen Ideen und laden Sie somit im Sinne von Slow Food zum Genuss ein!

Vorspeisen

Polenta/Kürbis-Pilztatar/Rote Bete/ Ziegenkäse

14,90 €

Pilzessenz/ Maronen- Grießstrudel/ Herbstgemüse

12,90 €

Herbstliche Blattsalate/ Adams Wildkräuter/ Rote Bete/ Quark

10,90 €

Kürbis Ingwer Kokossuppe/ Minzpesto

9,90 €

Zwischengang

Gebackene Süßkartoffel/geräucherte Forelle/ Zucchini/ Rotkohl

18,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

Hauptspeisen

Filet vom Strauß 200g aus Stolpen/ Grünkohl/
Selleriemousseline/ Rotweinschalotten

38,90 €

Schnitzel vom sächsischen Landschwein/ Waldpilze/ Kartoffeln/ Blattsalate

26,90 €

Lachsforellenfilet aus Langburkersdorf/ Kürbiskraut/ hausgemachte Herzoginkartoffeln

27,90 €

Wildburger vom Hofgut Kaltenbach in Thiendorf/ pochierte Birne/
Preiselbeersenf/ Berchgäse aus Bennewitz/ Kürbisspalten

26,90 €

Johann vegan

Gebackene Kürbisecken/ Pastinake/ Kartoffel/ Limette/ Ingwer/ geröstete Cashews 24,90 €

optional mit gebackene Hirtenkäse im Sesammantel 27,90 €

Rote Bete/ Tagliatelle/ Hirtenkäse/ geröstete Walnüsse/ hausgebeizter Lachs

26,90 €

Dessert

Fudge Brownie/ Sanddorn/Orange/ Toffee

9,90 €

Kürbis - Creme Brûlée/ Pekannuss/ Zwetschge/ Vanille/ Rosmarin

10,50 €

Noch mehr süße Sünden & fruchtige Leckereien finden Sie in unserer Eiskarte.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

....und nach dem Dessert einen Espresso & einen Haselnussgeist 2cl 8,50 €

*Vegetarische Gerichte

Unser Inhaltsstoffverzeichnis finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.