

Vorspeisen...

Feines Würzfleisch von der Pute (A,G,I,3,7) € 6,90
Champignons unter einer goldenen Käsekruste

Hausgebeiztes Filet von der Fjordforelle (D,I,J,K) € 9,50
*an mariniertem Seealgensalat mit Sesam und Chili,
Honig-Senf-Soße, einem kleinen Salatstrauß und Macaire-Kartoffel*

Suppe...

Kraftbrühe vom heimischen Rind (A,G,I) € 6,70
mit Gemüswürfeln, Eierkuchenstreifen und Kräuterspitzen

Salate...

Kleiner bunter Salatteller (A,G) € 6,30
*Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat,
Butter-Croûtons verfeinert durch Joghurt-Kräuter dressing*

Großer Salatteller (F) € 12,50
*mit dunklem Balsamico parfümiertes Bukett von Blattsalaten umlegt mit Gurke,
Tomate, Paprika, Karottensalat und Zitronen-Kräuter-Humus*

Gern reichen wir zu unserem großen Salatteller:

pochierte Würfel vom Lachs (D) € 7,90

Gebratene Hähnchenbruststreifen € 7,90

Bio-Tofu in unserer Hausmarinade -vegan- (F) € 8,20

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot! (A)



Aus Bächen und Seen...

- „Fisch und Nudeln“** (A,D,I,7) € 18,50
*Pochiertes Filet vom Victoria-Seebarsch auf schwarzen Bandnudeln
an Estragon-Weißweinsauce, geschmolzenen Kirschtomaten,
Parmesanspänen und Gartenkresse*
- Forellenfilet aus Lichtenberg (Erzgebirge)** (A,D,G) € 18,20
*in Butter gebraten an Petersilienkartoffeln
und einem kleinen Salatteller*

Aus Töpfen und Pfannen...

- Unsere „Kreuztannenroulade“** (A,G,I,7) € 19,10
*Roulade vom Kalb nach „August dem Starken“
gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken
dazu buntes Gemüse und Kartoffelklöße mit Semmelbutter nappiert*
- Filet-Medaillons vom Duroc-Schwein** (G) € 18,80
aus Mühlhausen (Thüringen)
*pikant gewürzt, an Kartoffelecken und einem kleinen Salatbukett
dazu reichen wir hausgemachten Tzatziki*
- Gebratene Hähnchenbrust** (A,C,G,7) € 15,90
*gefüllt mit mediterran gewürztem Tomaten-Frischkäse
an Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten*

Vegetarisch genießen...

- „Klies mit Schwamme-Brie“** -vegetarisch- (A/G/I) € 12,50
*Kartoffelklöße auf Kräuterrahm-Champignons
serviert an einem Salatstrauß*
- Regionaler Ziegenkäse** -vegetarisch- (A, C, G, 7) € 14,50
*mit Kräuter-Honig gratiniert
auf einer Waldpilz-Schupfnudel-Pfanne verfeinert mit Kräutern*
- Erzgebirgische Buttermilchgetzen** -vegetarisch- (G) € 13,50
nach Art der Kreuztanne
*serviert mit Leinöl aus Clausnitz, Kräuterquark
und einem Bukett von Salaten*

Kalte Küche... (ab 17.00 Uhr)

Scharfes Bratenbrot (A/G)

€ 12,50

Scheiben vom hausgemachten Schweinebraten auf Brot von unserem Hausbäcker bestrichen mit Senfbutter, Meerrettich und Gewürzgurken

Allerlei aus der kalten Küche (2/A/G/J/L)

€ 15,50

Variation von Salami, Schinken und Käsespezialitäten aus unserer Region serviert mit Sahnemeerrettich, saurem Gemüse, Butter und Brot vom Hausbäcker

Etwas süßes zum Dessert...

Mini-Marillen-Knödel nappiert mit Mohnbutter (A,C,G)

€ 11,20

Passionsfrucht-Parfait mit Nougat-Kern, Frucht-Soßenspiegel



Informieren Sie sich bei unserem Service!

Einige Hauptgerichte der Tageskarte sind mit 20 % Preisnachlass als Seniorenportionen erhältlich!