

Unsere Starter...

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

Süppchen...

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

Kürbis-Cremesuppe, verfeinert mit Mango und garniert mit Chilifäden (A, G) 6,70

Salate...

Kleiner bunter Salat (A,G) 6,30

Pflücksalat, Tomate, 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) 5,00

Gebratene Hähnchenbruststreifen 5,00

Bio-Tofu in unserer Hausmarinade -vegan- (F) 5,00

Aus Bächen und Seen...

Forellenfilet aus Lichtenberg (A,D,G) 18,60

in Butter gebraten

an Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salatteller

Im ganzen gebratene Dorade für zwei, (1,A,D,G) 35,30

dazu reichen wir Mangold mit geröstetem Bacon und Kürbis-Topinambur-Stampf

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 aus Mühlhausen (Thüringen)(G) 18,80

pikant gewürzt, an Kartoffelecken und einem kleinen Salatbukett

dazu reichen wir hausgemachten Tzatziki

Sauerbraten vom Hirsch an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (A,G,I,L) 18,50

Sülze vom Wild an Bratkartoffeln (1,G) 18,50

und einem Salat-Bukett dazu reichen wir Preiselbeer-Remoulade

Vegetarisch genießen...

| | |
|--|-------|
| „Kließ mit Schwamme-Brie“ -vegetarisch- (A,G) Kartoffelklöße auf sautierten Waldpilzen serviert an einem Salatstrauß | 12,50 |
| Regionaler Ziegenkäse, mit Kräuter-Honig gratiniert, -vegetarisch- (A, C, G, 7) auf einer Waldpilz-Schupfnudel-Pfanne verfeinert mit Kräutern | 14,50 |
| Erzgebirgischer Buttermilchgetzen nach Art der Kreuztanne -vegetarisch- (G) serviert mit Leinöl aus Clausnitz, Kräuterquark und einem Bukett von Salaten | 13,50 |
| Gegrillter Zuckermais-Kolben -vegan- (-) auf einer pikante Kartoffelpfanne mit Champignons, Bratpaprika, Zucchini und Aubergine | 19,10 |

Kalte Küche für unsere Gäste ab 17:30Uhr...

| | |
|---|-------|
| Scharfes Bratenbrot (A,G) Scheiben vom hausgemachten Schweinebraten auf Brot von unserem Hausbäcker bestrichen mit Senfbutter, Meerrettich und Gewürzgurken | 12,50 |
| Allerlei aus der Region (A,G,1) Regionale Variation von Salami, Schinken und Käsespezialitäten von Schafs-, Ziegen und Kuhmilch serviert mit Meerrettich, saurem Gemüse, Butter und Brot vom Hausbäcker | 15,50 |

Darf es noch ein Dessert sein?

| | |
|--|------|
| Duett von Nougat- und Passionsfrucht-Parfait an einem Fruchtsoßen-Spiegel und frischen Beeren | 9,50 |
| Kürbiskern-Mousse an Ragout von Zwetschgen (C,G) | 7,50 |