

### **Unsere Starter...**

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

Europa auf einem Brettchen (1,A,G) 11,10  
Zusammenstellung von italienischem Parma- und spanischem Serrano-Schinken  
an mazedonischen Anti-Pasti, garniert mit deutschem Feldsalat und einer Honig-Vinaigrette  
Dazu reichen wir türkisches Fladenbrot

### **Süppchen...**

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

### **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

Hausgebeitztes Fjordforellen-Filet, kalt aufgeschnitten, (D,I,J) 17,50  
an mariniertem Seealgensalat mit Sesam und Chili,  
Honig-Senf-Soße, einem Salatstrauß und Macaire-Kartoffeln

„Spaghetti aglio e olio“ (A,B,G)

Spaghetti und Garnelen sautiert in Knoblauch-Olivenöl 20,00  
angerichtet mit einem Topping aus Sprossen und Parmesan

### **Aus Töpfen und Pfannen...**

Unsere „Kreuztannenroulade“ (A,G,I,7) Roulade vom Kalb nach „August dem Starken“ gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken dazu buntes Gemüse und Kartoffelklöße mit Semmelbutter nappiert	19,10
Filet-Medaillons vom Duroc Schwein aus Mühlhausen (Thüringen)(G) pikant gewürzt, an Kartoffelecken und einem kleinen Salatbukett dazu reichen wir hausgemachten Tzatziki	18,80
Tournedos vom Rinderfilet an Whiskysauce, dazu reichen wir Herzoginkartoffeln und Cole Slaw Salat	26,50

### **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
Mediterrane Kartoffelpfanne In Olivenöl gebratene Kartoffel-Drillinge sautiert mit Paprika, Aubergine, Cocktailtomaten und Zucchini Abgerundet mit Kräutern und Knoblauch	13,50

### **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
--	------