

Vorspeisen

Chicorée-Endiviensalat 4,90 €

mit Orangen-Nussdressing
und Granatapfelkernen ³

Rote Bete Carpaccio 5,90 €

mit Apfel-Vinaigrette
und karamellisiertem Ziegenkäse ⁸

Würzfleisch vom Schwein 5,20 €

mit Champignons, Käse überbacken und Zitrone
dazu reichen wir Toast ^{8,13}

Suppen

Steckrüben-Kartoffelsuppe 4,50 €

mit Walnusspesto ⁸

Cremige Rosenkohlsuppe 4,50 €

mit krossem Speck ^{2,3,8}

Hauptgerichte

Perlhuhnbrust, gebraten	14,90 €
mit Hokkaidokürbis , Fettuccine und frisch gehobelten Parmesan ⁸	
Schweinemedallions	14,50 €
mit Ingwerkarotten und Rote Bete-Risotto ⁸	
Schnitzel vom Schweinerücken,	13,50 €
gefüllt mit Schinken und Käse dazu frisches Marktgemüse und Petersilienkartoffeln ^{3,8,13}	
Zanderfilet, gebraten	14,50 €
mit Portweinbutter und Petersilienwurzelpüree ^{2,8}	
Kabeljau, pochiert	14,90 €
mit Senfsoße, Wirsinggemüse und gebratenen Drillingen ^{2,3,8}	
Rindertafelspitz in Meerrettichsoße,	13,90 €
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{5,8}	

Hauptgerichte

Entrecôte vom Herefordrind (220 g)	19,40 €
mit Bärlauchbutter, buntem Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln ^{2,8}	
Gulasch vom Wild aus dem Tharandter Wald (je nach Jagdglück)	14,50 €
mit Preiselbeerbirne , Apfelrotkohl und Böhmisches Knödel ^{2,3}	
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“	12,90 €
mit geschwenkten Zwiebeln und Apfel dazu Kartoffelstampf ⁸	
Eisbeinsülze	9,90 €
von der Fleischerei Berger aus Dorfhain mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{2,3,5,8}	
Winterliches Marktgemüse	12,50 €
mit Walnuss-Sahnesoße und einer Kartoffelknödeltrilogie dazu frisch gehobelten Parmesan ^{2,8,V}	
Regionale kalte Spezialität	9,90 €
Knacker, Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck, Karsdorfer Stangenkäse und saures Gemüse dazu reichen wir Butter und Landbrot ^{2,3}	