

Suppen

Maronencremesuppe

mit Wildschinken-Chip ^{8,G,L}

4,70 €

Apfel-Selleriesuppe

mit frittierter Petersilie und Röstbrotcroutons ^{8,A,G,L}

4,60 €

Vorspeisen

Rapunzel-Chicorée-Salat

mit Blaubeer-Joghurtdressing und karamellisierten Walnüssen ^{8,C,E,G,H,M}

5,70 €

Hausgebeizter Zander

an rosa Linsen-Orangen-Fenchelsalat,

dazu reichen wir hausgebackenes Früchtebrot ^{5,13,A,D,E,H,O}

7,90 €

Schinken vom Wildschwein aus dem Tharandter Wald

mild geräuchert, mit eingelegtem Kürbis und Kartoffelbrot ^{3,7,A,E,O}

7,50 €

Würzfleisch vom Huhn

mit frisch geriebenem Käse gratiniert, Toastecken ^{8,13,A,D,G,L}

5,50 €

Hauptgerichte

Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel ^{2,3,A,E} **17,90 €**

Gänsebrust

mit Rosenkohl mit Quittenchutney, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel ^{2,3,A,E} **17,90 €**

Schweinefilet, gefüllt

mit Backpflaumen und Esskastanien,
Portweinjus, Spitzkohl und Kartoffel-Kräutertaler ^{2,5,A,C,L} **15,50 €**

Geschnetzeltes vom Charolais-Rind aus Hartmannsdorf

mit einer Spekulatiussoße und Cranberrie-Birnenchutney,
geschmortem Wirsingkohl und Kartoffelecken ^{8,A,H,L} **14,90 €**

Lachsfilet unter der Nusshaube

mit Rote Bete-Gemüse auf Kartoffel-Stampf ^{2,8,E,G,H,N} **16,90 €**

Wildbraten aus dem Tharandter Wald (je nach Jagdglück)

an Wacholder-Birnensoße, Speckrosenkohl,
dazu Kartoffel-Karotten-Muffin ^{2,3,8,A,C,G,L} **14,90 €**

Winterliches Gemüse

mit Rote-Bete-Schaum und Erzgebirg'schn Wickelkloß ^{3,8,A,E,H,L,N} **11,90 €**

Dessert

Hausgemachtes Honig-Zimt-Parfait

an Rumfrüchten ^{8,13,C,G}

5,20 €

Warmes Schoko-Chili-Süppchen

dazu Cashew-Sauerrahmeis und Schokostreifen ^{8,A,C,G}

6,50 €

Stollen aus der Bäckerei & Konditorei Sauer

Die Bäckerei Sauer ist ein kleiner Familienbetrieb im Nachbarort Pretzschendorf mit über 100jähriger Handwerkstradition. Chris Sauer, seit 1992 Bäckermeister, führt die Bäckerei in nunmehr dritter Generation. Natürlich hat auch er verschiedene Stollen im Angebot.

Früher war in den einfachen Familien der Erzgebirgler meist Schmalhans Küchenmeister. Für das schönste Fest des Jahres aber, wurde vom Wenigen noch das Beste gespart und daraus der Christstollen gebacken. Dieser war als gehaltvolle Nascherei wohl für damalige, oft knurrende Mägen, auch eine ungewohnte Belastung. Darum, aber auch um ihn länger genießen zu können, wurde der Stollen erst am Weihnachtstag angeschnitten nur sonntags gegessen und reichte so bis Ostern.

Butter-Rosinen-Stollen

Mandelstollen

Mohnstollen

je 2,90 €

Mailänder Stollen

Schokostollen

Solange der Vorrat reicht.