

Vorspeisen

Schinken vom Wildschwein aus dem Tharandter Wald 7,50 €

mit hausgemachtem Cranberrie-Birnen-Chutney und Früchtebrot ^{A,E,3,7}

Carpaccio von der Roten Bete 5,90 €

mit Apfel-Vinaigrette

und karamellisiertem Ziegenkäse ⁸

feines Würzfleisch vom Huhn 5,50 €

mit frisch geriebenem Käse gratiniert,

Toastecken ^{A,D,G,L,8,13}

Suppen

Möhren-Orangen-Ingwer-Suppe 4,50 €

mit Walnussöl ^{G,H,L,8}

Cremige Sauerkrautsuppe 4,50 €

mit krossem Speck ^{A,G,H,O,2,3,8}

Hauptgerichte

Curry-Kokos-Hähnchen aus dem Wok	14,90 €
mit Gemüse und Fettuccine ^{A,B,C,D,G}	
Kotelett vom Duroc-Schwein mit Whiskey-Soße	16,50 €
mit glasiertem Möhren-Maronen-Gemüse und Kartoffeltaler ^{A,G,L,M,8}	
Schnitzel vom Schweinerücken,	13,50 €
dazu frisches Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,C,E,G,H,N,3,8,13}	
Tafelspitz vom Charolaisrind aus Hartmannsdorf	13,90 €
in Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G,L,M,5,8}	

Hauptgerichte

Zanderfilet, gebraten	14,50 €
mit Apfel-Rosinen-Sauerkraut und kleinen gebratenen Kartoffeln ^{A,D,3}	
Lachsfilet, gebraten unter der Nusschaube	16,90 €
mit Rote Bete-Gemüse auf Kartoffel-Stampf ^{D,E,G,H,N,2,8}	
Winterliches Gemüse	11,50 €
mit Rote-Bete-Schaum und Erzgebirg'schn Wickelkloß ^{A,E,H,L,N, 2,3,8}	
gebratene Kalbsleber	13,50 €
mit geschwenkten Zwiebeln und Kartoffel-Apfelstampf ^{A,G,L,8}	

Hauptgerichte

Entrecôte vom Angus 230 g	20,50 €
mit geschmortem Speckwirsing und Süßkartoffel-Pommes Frites ^{A,L,G,O,2,3}	
Gulasch/Braten vom Wild aus dem Tharandter Wald	14,90 €
(je nach Jagdglück) mit Apfelrotkohl und Böhmisches Knödel ^{A,C,G,L,O,2,3}	
Wildschweinsülze	11,50 €
mit hausgemachter Apfel-Remoulade, Bratkartoffeln und Sauergemüse ^{C,G,L,M,O,2,3,5,8}	
Regionale kalte Wildspezialität	9,90 €
Schinken, Knacker, Salami und Speck vom Wild aus dem Tharandter Wald, dazu eingelegter Kürbis, Butter und Landbrot ^{A,G,M,O,2,3}	