

Central Speisen

Suppen soups

Sächsische Kartoffelsuppe * Sächsische Spezialität
mit Würstchen und Majoran.

saxon potato soup
with pieces of sausage and marjoram.

4,10 Euro

Thailändische Kokossuppe - Tom Ka Gai

mit Kokosmilch, Hähnchenfilet, Zitronengras, Chili, Ingwer & Champignons.

thai coconut soup (tom ka gai)
with coconut milk, chicken breast fillet, lemon grass, chilli, ginger & mushrooms.

4,70 Euro

Rucola-Schaum-Suppe

mit Bärlauch-Frischkäse-Ravioli.

wild arugula cream soup
with wild garlic cream cheese ravioli .

4,60 Euro

Salate salads

Büffelmozzarella-Caprese

aus Tomaten, Büffelmozzarella, Rauke

Basilikum & Balsamicovinaigrette

caprese cocktail

made of tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, basil, balsamic vinaigrette.

8,90 Euro

Rindercarpaccio

mit Rucola, Parmesan & Trüffelöl

italian beef carpaccio

with arugula salad, parmesan cheese & truffleoil.

10,70 Euro

Französischer Salat

Gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenfilet,
gerösteten Kürbiskernen & Cocktailsauce.
french salad composition with turkey breast,
roasted pumpkin seeds and cocktailcream

9,40 Euro

Mediterraner Bauernsalat

Verschiedene knackige Blattsalate, Rauke, Hirtenkäse, Rote Zwiebel,
hausgemachte Croutons und kross gebratener Pancetta.
mediterranean farmers salad
with mixed salad, rocket, feta cheese, croutons, red onion and bacon

9,70 Euro

Thunfischsalat

Marktfrische Salate mit Thunfisch, Cherrytomaten, Zwiebeln,
Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing.
tuna salad
with mixed salad, tuna, cherry tomatoes, onions, egg and
yoghurt-herb-dressing.

9,20 Euro

Mediterrane Salatkomposition

aus Rucola, Radicchio, Oliven, getrockneten Tomaten und
gebackenen Ziegenkäse im Nussmantel
composition of salads
with arugula, radicchio, olives, sun-dried tomatoes and
baked goat cheese in nut shell

9,40 Euro

Alle Salate werden mit ofenfrischem Ciabatta gereicht.

Pastagerichte

pasta

Bärlauch-Frischkäse-Ravioli

sautiert in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan.
wild garlic cream cheese ravioli
with sage butter and parmesan cheese.

11,40 Euro

Gemüserisotto mit Schweinefiletstreifen

mit Zucchini, Rucola, Champignons, Tomaten, Creme fraiche und gebratenen Schweinefiletstreifen.

vegetables risotto with pork filet strips

with zucchini, arugula, mushrooms, tomatoes, creme fraiche and roasted pork filet strips.

10,90 Euro

Fusilli „Speciale“

Fusilli mit gegrillten Lachs und Scampis in scharfer Kräutersauce.

fusilli speciale

ribbon noodles with grilled salmon, prawns and spicy herb sauce.

10,80 Euro

Fusilli mit Zitronen-Geflügel-Sugo

Fusilli mit Hähnchenfilet, Orangen- und Zitronensaft, Honig, Knoblauch & roten Peperoni.

fusilli with lemon-turkey-sugo

ribbon noodles with turkey breast, orange- and lemonjuice, honey, garlic and chillies.

9,70 Euro

Gnocchi „Caprese“

mit Olivenöl gebratenen Tomatenwürfel, Büffel-mozzarella und frischen Basilikum.

gnocchi „caprese“

with olive oil fried tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil.

10,40 €

Fischgerichte & Fleischgerichte

fish dishes & meat dishes

Lachsfilet

an mit Spinat & Pesto verde geschwenkten Gnocchi.

salmon filet

with gnocchis, spinach and pesto verde.

15,30 Euro

Sächsischer Sauerbraten * **Sächsische Spezialität**
mit Apfelrotkohl und Klößen.
saxon sauerbraten (marinated pot roast)
with apple red cabbage and dumplings

15,90 Euro

Sächsische hausgemachte Rinderroulade * **Sächsische Spezialität**
mit marktfrischen Buttermöhren und Klößen.
saxon homemade beef-roulade
with butter-carrots, chopped parsley and dumplings

15,40 Euro

Zarter Zwiebelrostbraten * **Sächsische Spezialität**
vom Schweinenacken mit Röstzwiebeln und
goldgelben Schwenkkartoffeln.
tender onion-roast,
with butter tossed potatoes

14,80 Euro

Rosa gebratene Rindertournedos
auf Pfeffersauce an Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln.
medium roast beef tournedos
with pepper sauce, braised vegetables and rosemary potatoes .

16,90 Euro

Geschmorter Lamnbraten
in Thymian-Rotweinsauce, serviert an
Lauchgemüse und Kartoffelröstis.
braised lamb roast
with thyme-red wine-sauce, leek and potato roesti.

15,60 Euro

Rinder-Steakgerichte

wählen Sie: **Deutsch** Blutig Rosa Durch
Englisch Rare Medium Well done
Französisch Bleu A Point Bien cuit

-Filetsteak (sirloin) ca.200g **17,30 Euro**
-Rumpsteak (rump steak) ca.200g **13,20 Euro**

Alle Steaks bereiten wir mit einer kleinen gesunden Salatbeilage.
All steaks come with fresh salad

Wählen Sie dazu Ihre weiteren Beilagen & Saucen nach Wunsch:

Sauce: je **1,50 Euro**

-Sauce Bearnaise (Butter, Ei, Schalotten, Estragon, Kerbel)
-Sauce Forestiere (Rotwein, Zwiebel, Speck, Sherry)
-Sauce Mornay (Butter, Parmesan, Pfeffer, Muskat, Zwiebel)

Beilagen (side order) :

-kleiner Salat je **3,90 Euro**
-Schmorgemüse
-Wedges (Kartoffelecken)
-Drillingkartoffeln
-Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Dessert

Hausgemachte Dresdner Quarkkeulchen * **Sächsische Spezialität**
mit Apfelmus.

homeade saxon cheesecake
with apple sauce

3,90 Euro

Schoko-Keks-Lasagne * **Sächsische Spezialität – Kalter Hund**
mit Rum verfeinert, serviert mit Früchten der Saison.

chocolate-biscuit-lasagna
with rum and fruit of season.

5,90 Euro

Beeren-Dessert

mit Mascarpone, Joghurt und Krokant im Glas serviert.

berry dessert

with cream cheese, yogurt and crunchy, served in the glass.

4,90 Euro

Darüberhinaus möchten wir Sie auf unser reichhaltiges Eis-,
Kuchen- und Kaffeeangebot hinweisen.

Lassen Sie sich von unserem freundlichen Servicepersonal beraten.

Gern empfehlen wir Ihnen auch einen Digestiv aus unserer umfangreichen Spirituosen-Auswahl.