



Es wird wieder warm

(Mitte April bis Juni)

Bärlauchbruschetta | Mozzarella

☞

Schweinefilet im Ganzen gebraten | frischer Spargel
Sauce Hollandaise | junge Kartoffeln

☞

Marinierte Erdbeeren im Karamellkörnchen
Vanilleeis

41,50 € pro Person

Der Sommer ist da

(Ende Juni bis September)

Geeistes Gurkensüppchen | Saiblingstatar

☞

Rosa gebratene Lammhüfte
Pfifferlinge | Schnittlauchkartoffeln

☞

Frische Beeren | Tiramisucreme

43,00 € pro Person



Langsam naht der Herbst

(September bis März)

Marinierter Hokaido Kürbis | Geräucherter Heilbutt

🍷

Geschmortes Schweinebäckchen
Rahmkraut | Kartoffelstrudel

🍷

Birnencrumble | Marzipanparfait

39,50 € pro Person

Der Winter ist da

(Oktober bis März)

Geräucherte Entenbrust | Cranberry - Meerrettich

🍷

Geschmorte Hirschkeule
Maronen | Orangenrotkohl | Wickelkloß

🍷

Lebkuchenmousse
Pflaumenragout

40,00 € pro Person



Der Meissner Löwe

Kleiner Meissner Winzersalat
Gebratene Garnelen

🍷

Sächsisches Würzfleisch vom Kalb

🍷

Pochierter Saibling
Blausudschaum | Meerrettich - Kartoffelstampf

🍷

Meissner Sauerbraten
Orangenrotkohl | Knödel

🍷

Löwen - Quarkkeulchen
Apfelragout

3 – Gang	37,50 € pro Person
4 – Gang	41,00 € pro Person
5 – Gang	46,00 € pro Person



Vegetarisch vom Feinsten

Auberginen - Tausendblatt
Oliventapenade | Feta | marinierte Kirschtomaten

☺☺

Artischocken – Cappuccino
Knuspergebäck

☺☺

Wiesenchampignon mit Blauschimmelkäse
Karamellisierte Williamsbirne

☺☺

Maultasche mit Burrata gefüllt
Balsamico - Zwiebeln | Paprikaragout

☺☺

Latte Macchiato Törtchen

3 – Gang	36,50 € pro Person
4 – Gang	40,00 € pro Person



Gesellige Brotzeit

Variante 1

Bunte Brotkörbe, Butter, Schmalz, Kräuterquark
Hausschlachtene Variationen unserer Hausfleischerei
Kleine Schinken- und Salamiauswahl
Kleine Käsevariation
Kleine Salate und verschiedene Desserts im Weckgläschen

14,50 € pro Person

Variante 2

Bunte Brotkörbe, Butter, Schmalz, Kräuterquark
Zum Start ein Kürbissüppchen *aus der Küche serviert*
Auf dem Tisch:
Hausschlachtene Variationen unserer Hausfleischerei
Schinken- und Salamiauswahl, kleine Räucherfischauswahl
Sächsische Käsevariation
Kleine Salate und verschiedene Desserts im Weckgläschen

18,50 € pro Person

Variante 3

Bunte Brotkörbe, Butter, Schmalz, Kräuterquark
Zum Start ein Kürbissüppchen aus der Küche serviert
Auf dem Tisch:
Hausschlachtene Variationen unserer Hausfleischerei
Schinken- und Salamiauswahl, kleine Räucherfischauswahl
Sächsische Käsevariation
Kleine Salate und verschiedene Desserts im Weckgläschen
Auf Abruf aus der Küche serviert:
Klassisches Ragout Fin mit Zitrone und Toast

23,50 € pro Person