

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch im Blätterteigpastetchen mit Champignons und Toastecken *2	6,50 Euro
Räucherlachsrose und Lachstartar vom Skandinavischen Gravedlachs mit Senf Honig Dip auf Kartoffelrösti *2	8,50 Euro

Salate

Zum Sattessen ein großer Salatteller aus frischen knackigen Salaten

-Großer bunter marinierter Blattsalatteller	6,00 Euro
-Kleine Portion	3,50 Euro
-Mit gegrillter Hähnchenbrust	8,00 Euro
-Kleine Portion	4,50 Euro
-Mit Oliven, Peperoncini und gebackenem Schafskäse	8,00 Euro
-Kleine Portion	4,50 Euro
-Mit Rinderhüftsteak	10,00 Euro
-Kleine Portion	5,50 Euro
-Mit 2 Garnelenspießen	10,00 Euro
-Kleine Portion	5,50 Euro

Marinade nach Wahl:
Joghurtdressing oder Balsamicovinaigrette

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und gefüllte Kartoffel-Kräuterklößchen 4,00 Euro

Leichte Dijonsenschaumsuppe mit frittiertem Ruccola 4,00 Euro

Fisch

Pangasiusfilet unter der Sesam-Currykruste mit Tomatenreis und sautierten Zucchinischeiben 13,00 Euro

Pochierter Heilbutt mit einem Garnelenspieß, Kräuterreis-Timbale, Gemüsestroh und Safransauce 13,50 Euro

Vegetarisch

Cremige Polenta mit Parmesan, Pinienkernen und frischem Gartengemüse 7,50 Euro

Zucchini Lasagne mit Tomatenragout und Mozzarella gratiniert 8,00 Euro

Zusatzstoffe: *1 Farbstoffe / *2 Konservierungsstoffe / *3. Antioxidationsmittel / *4 Nitritpökelsalz

Hauptgänge

Sächsischer Sauerbraten im eigenen Saft mit Preiselbeerrotkraut
und Kartoffelklößen *2 *3 12,50 Euro

Rostbrät'l vom Schwein mit braunen Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat 11,50 Euro

Hähnchenbrust vom Grill mit Cognacrahm, cremiger Polenta
und tourniertem Gemüse *2 11,50 Euro

Bardierte Medaillons vom Schwein mit Dijonsensauce,
Schupfnudeln und Mandelbrokkoli *2 13,50 Euro

Rinderhüftsteak mit Rote Beete Kartoffelsouffle,
Portwein-Zwiebelconfit und Mini Maiskolben 13,00 Euro

Zusatzstoffe: *1 Farbstoffe / *2 Konservierungsstoffe / *3. Antioxidationsmittel / *4 Nitritpökelsalz

Käse

Französische Käseauswahl mit Roquefort, Camembert, St. Albray und Ziegenrolle, dazu reichen wir Feigensenf, Trauben, Butter und Baguette *¹ *² *³ 8,00 Euro

Pikante Schnittchen mit Sächsischen Wurst- und Käsespezialitäten, Mixed Pickles und Kräuterquark *² *³ *⁴ 7,50 Euro

Dessert

Hausgemachte Sächsische Quarkkälchen mit Apfelmus, Zucker und Zimt *³ 4,50 Euro

Espuma – beschwipste Sahne mit frischen Früchten 4,00 Euro

Weinböhlaer Räucherspezialitäten

Unser Fisch- und Fleischangebot wird in feinsten Buchenspänen frisch
und à la Minute für Sie geräuchert.

Schon nach etwa 25 Minuten haben Sie unsere hauseigene Spezialität auf dem Tisch.
Wenn Sie sich die Zeit des Wartens verkürzen wollen, wählen Sie sich doch eine Suppe
oder Vorspeise aus unserer Standardkarte aus!

Pangasiusfilet mit Kartoffeln und zerlassener Butter... 12,00 Euro

Heilbuttfilet mit Reistimbale, Weißweinsauce... 12,00 Euro

2 Garnelenspieße mit cremiger Polenta, Knoblauchdip... 12,00 Euro

Wählen Sie Ihre Gemüsebeilage selbst:
Kleiner Blattsalat, frisches Gartengemüse,
Mandelbrokkoli oder Mini Maiskolben

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gefüllt, an Rahmsauce 12,00 Euro
mit einem kleinen Blattsalatteller und frischem Baguette *2

Zusatzstoffe: *1 Farbstoffe / *2 Konservierungsstoffe / *3. Antioxidationsmittel / *4 Nitritpökelsalz