



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoularde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

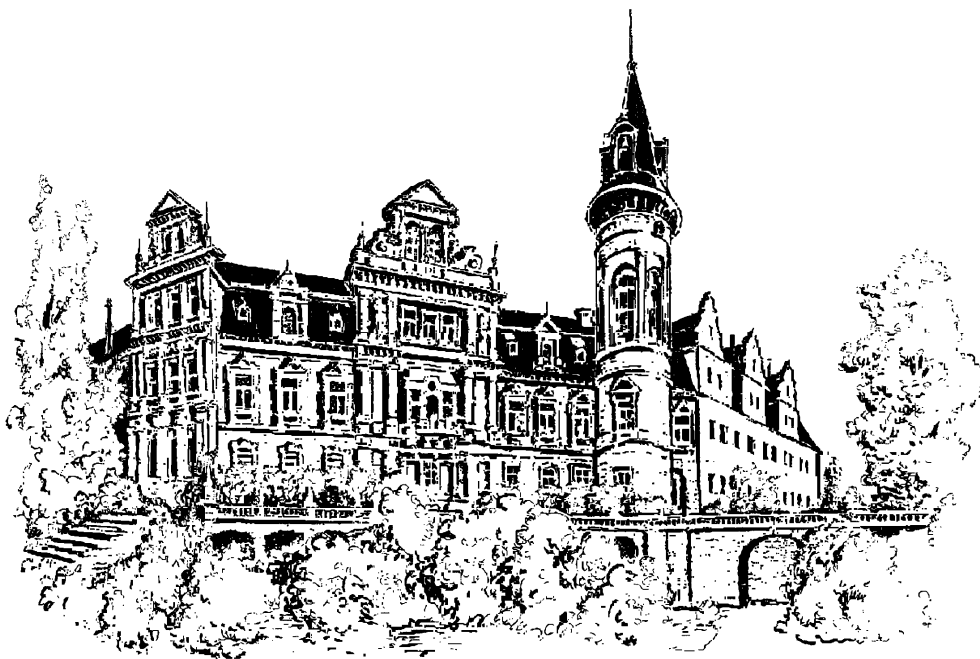


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoularde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*





## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

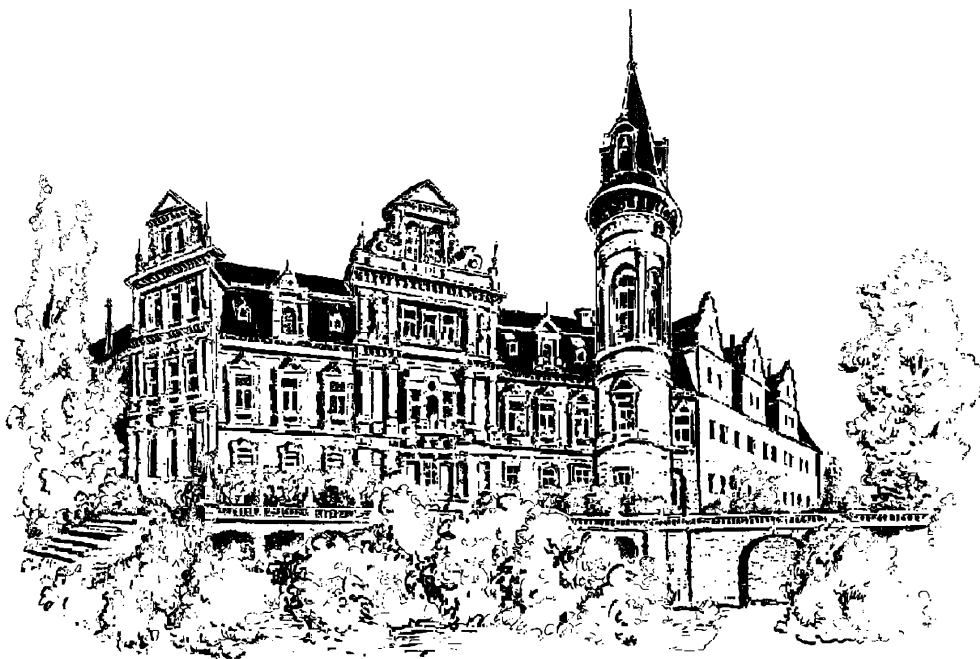


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoullarde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*





## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

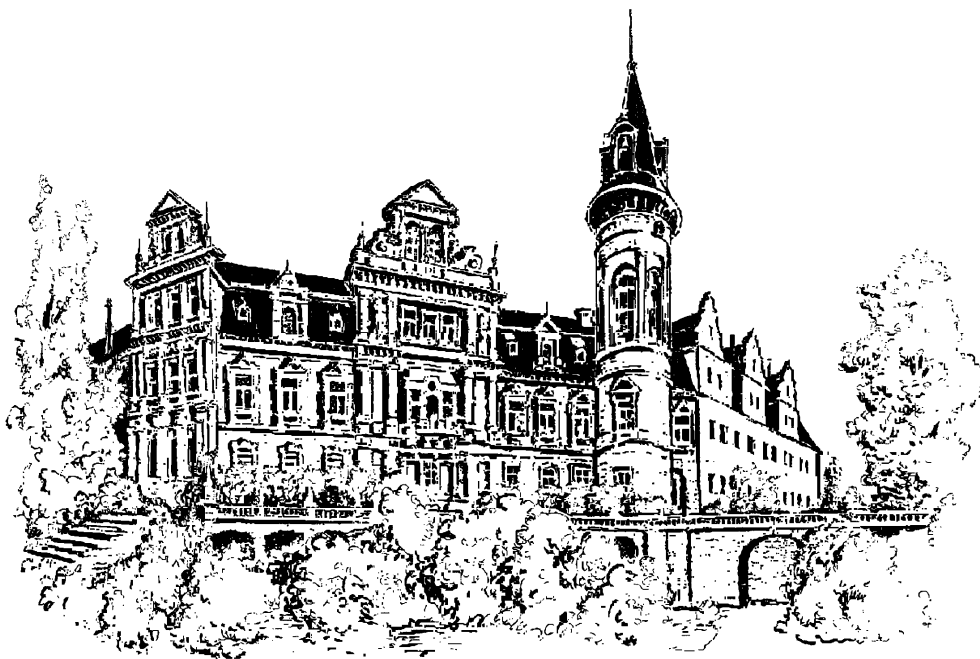


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoullarde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltetes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*





*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

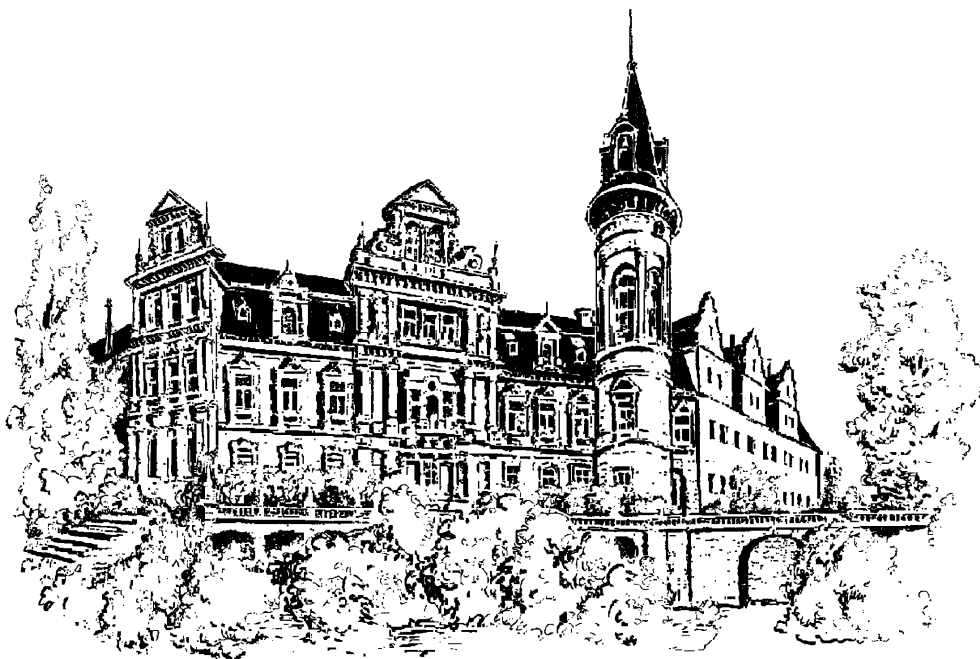


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoullarde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*





## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

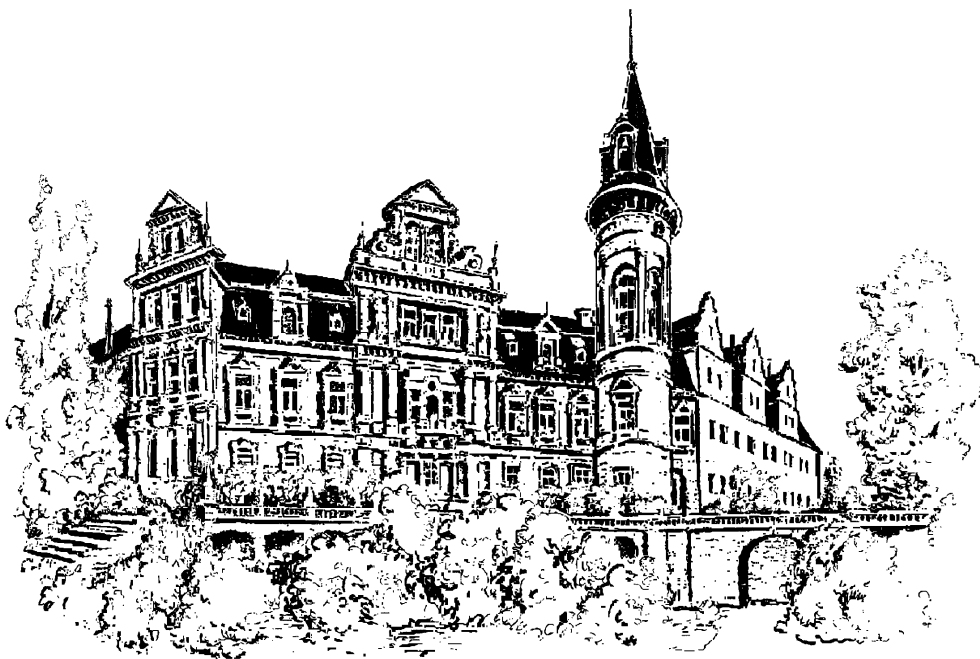


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoullarde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*





## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

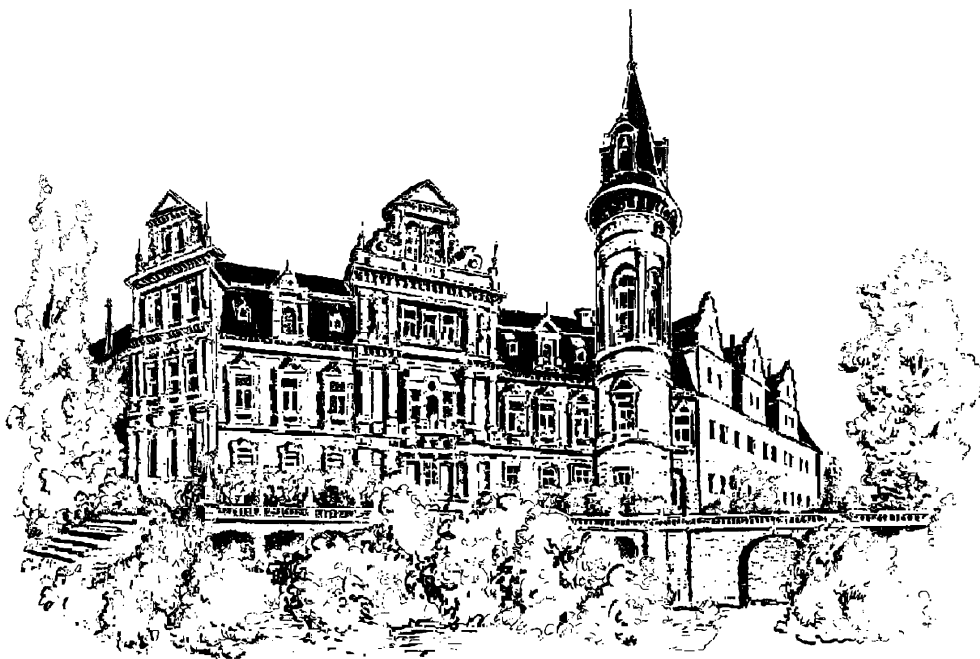


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoullarde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltetes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €



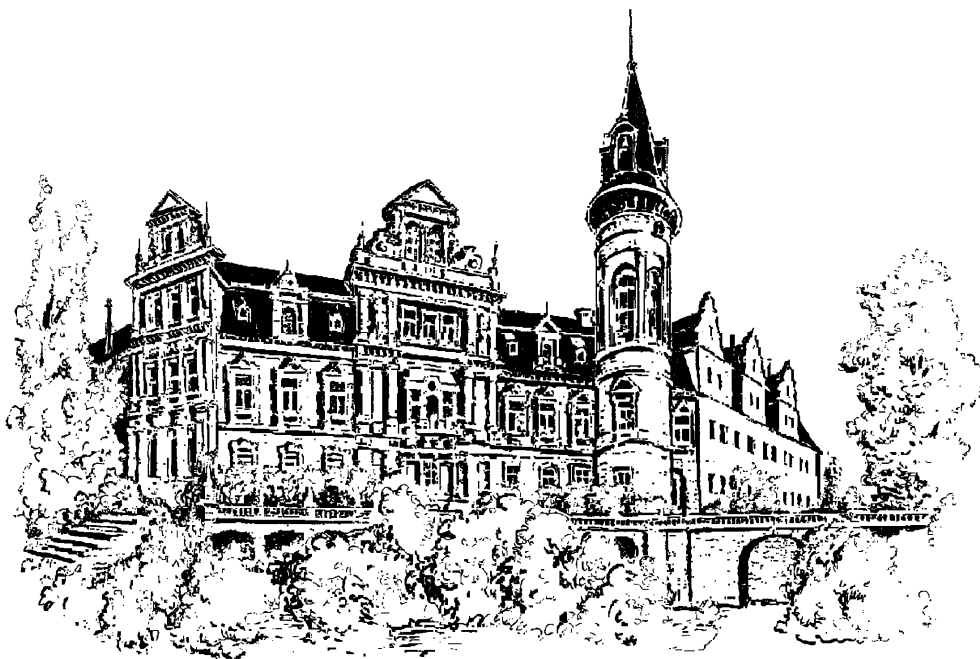


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoularde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltetes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

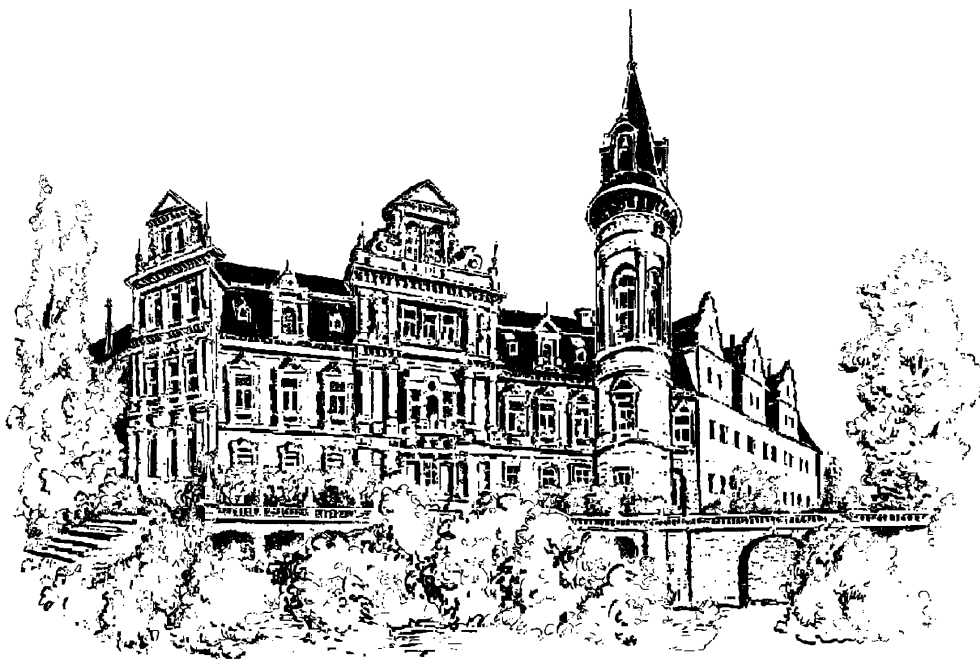


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*





## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoullarde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltetes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

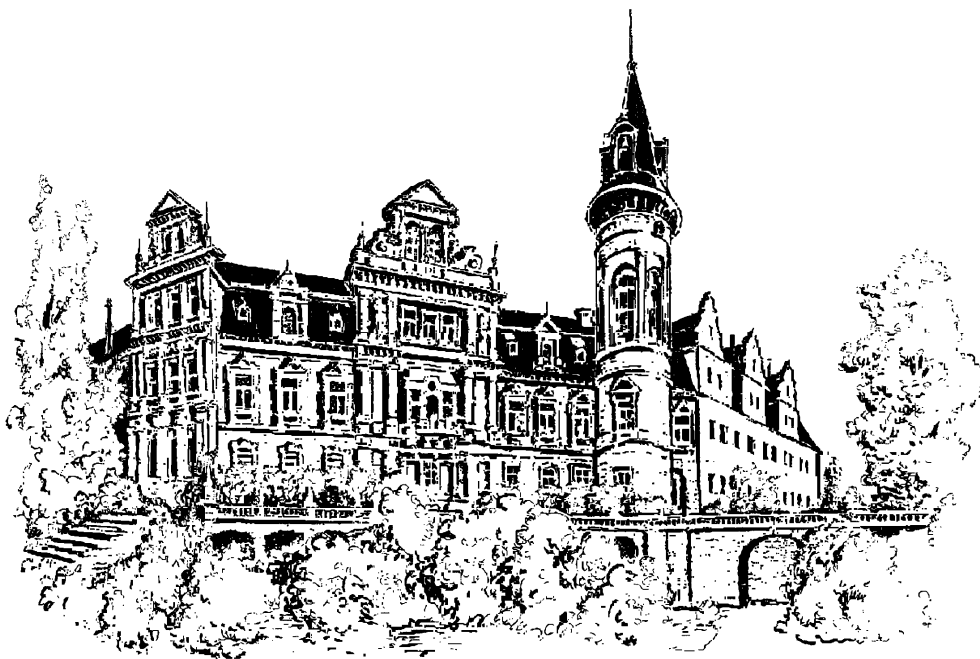


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoularde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*





## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltetes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

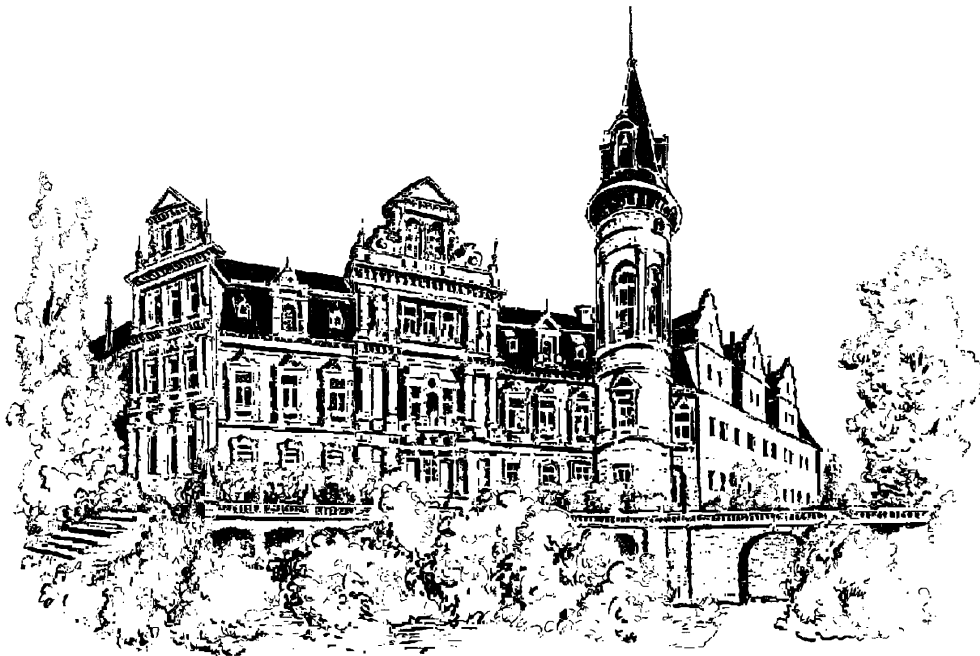
*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €



*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette  
8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette  
8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoularde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*





## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*

*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

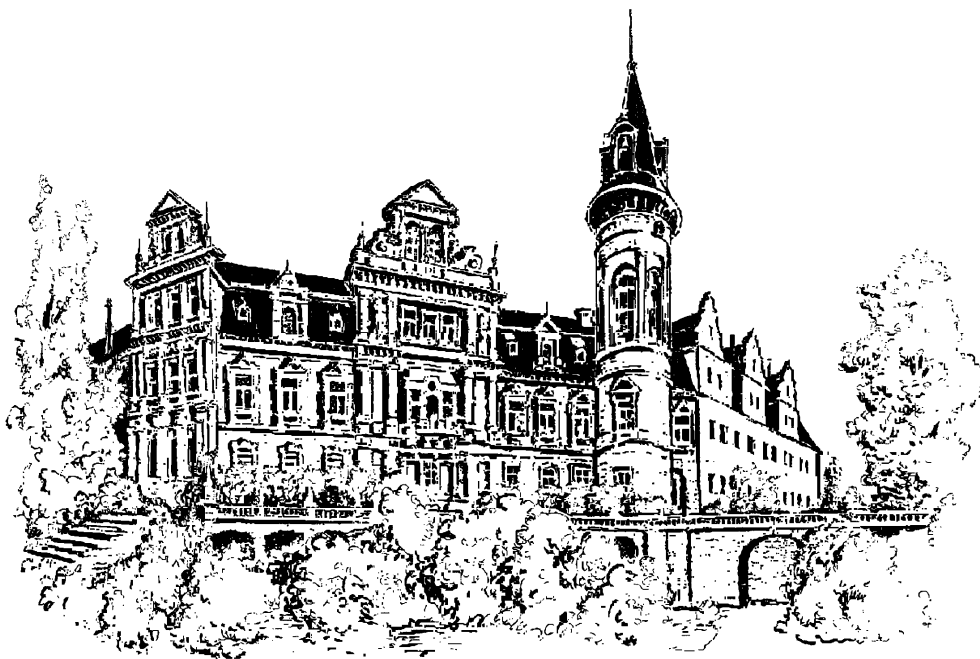


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoularde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*





*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

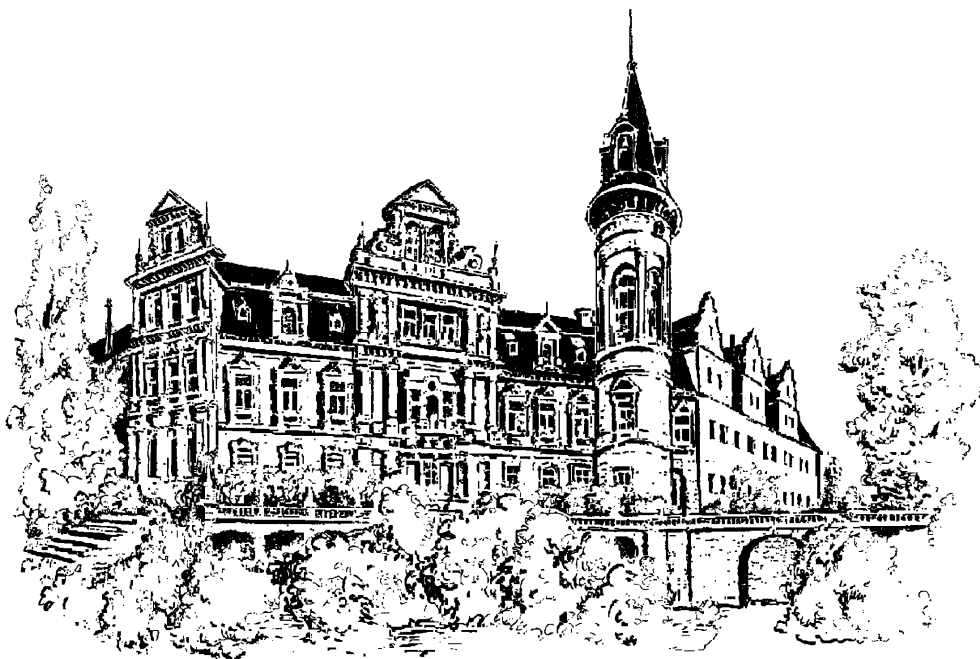


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoullarde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*





## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

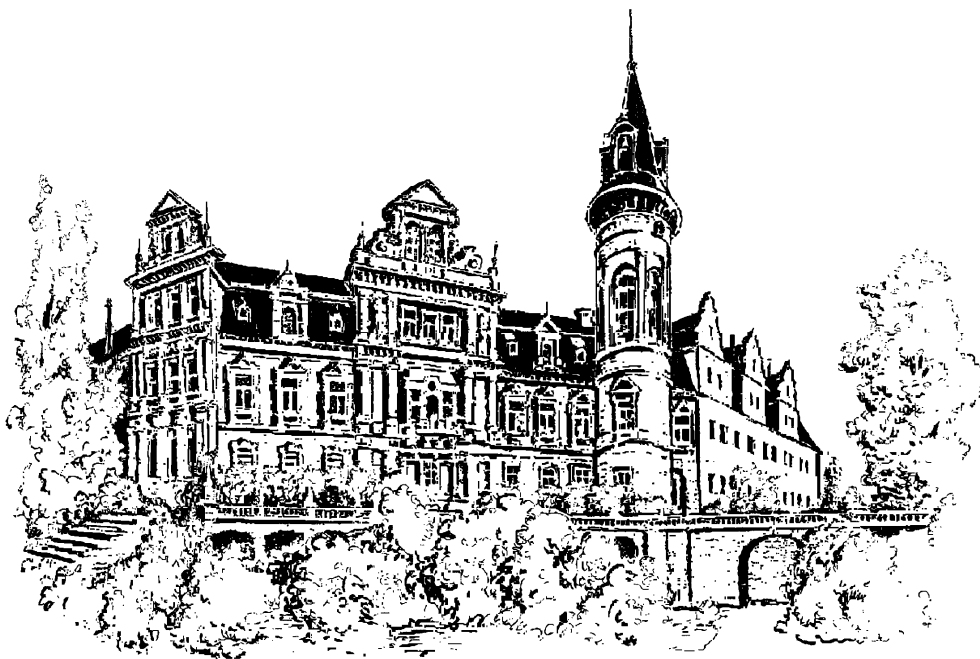


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoularde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*

*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*





## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €

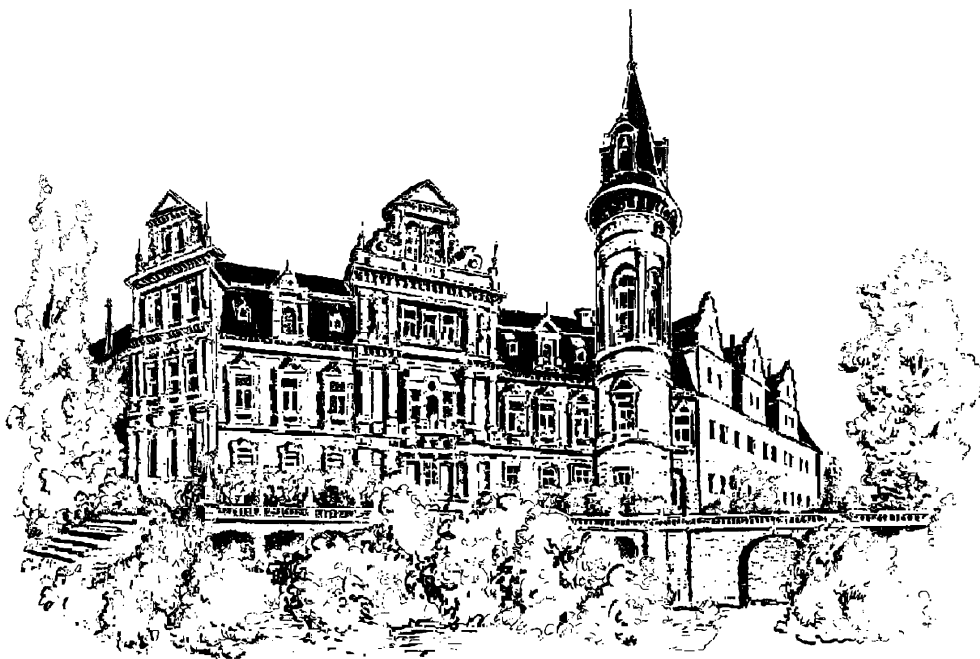


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*



## Kalte Vorspeisen

*Großer bunter Salat in Himbeervinaigrette  
mit Nüssen und  
Streifen von Maispoularde  
16,50 €*

*Sommerlicher Blattsalat mit Pfifferlingen  
in Vinaigrette von altem Balsamico  
10,00€*

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Salatspitzen in Limonenvinaigrette  
und Wasabi- Espuma  
11,00 €*

*Zarte Scheiben von der Rinderzunge  
an marinierten Pfifferlingen mit Wildkräutern  
12,50 €*

*Terrine von Ziegenfrischkäse und Pfifferlingen  
an Tranchen vom Serranoschinken  
12,50 €*



## *Aus der Suppenküche*

*Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen  
mit Kakaobohnensplittern  
7,50 €*

*Bouillon von Waldpilzen  
mit Duett von Pfifferlingen und  
Steinpilzen, als Einlage  
7,50 €*

*Zucchinicremesüppchen mit frischen Kräutern  
und getrockneten Tomaten  
7,50 €*



## Hauptgerichte



*Gebratenes Filet vom Seeteufel an Pfifferlingsrisotto  
und feinem Wildkräutersalat*

*24,00 €*

*Medaillons vom Zander mit einer  
Kruste von der Thüringer Rotwurst  
an Röstkartoffeln, Senfsoße und Salatbouquet*

*19,00 €*

*Geschnetzeltetes von der Fasanenbrust  
mit Waldpilzen und Lauch im Rahm  
an goldgelben Schupfnudeln und  
marinierten Wildkräutern*

*22,00 €*

*Gebratenes Lammkarree an Couscous- Schnitte  
Ratatouille und Minze*

*24,00 €*

*Frische Papardelle  
mit Pfifferlingsrahm und Parmesan*

*19,00 €*



*Filet vom Schwein mit  
Pfifferlingen im Rahm und  
Herzoginkartoffeln  
24,50 €*



*Medaillons vom Hirschrücken  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Kartoffelgratin  
28,00 €*

*Steak vom Strauß  
mit gebratenen Pfifferlingen und  
Erdapfelstampf  
28,50 €*

*Bardierter Hasenrücken  
an Rahmwirsing mit Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln  
27,50 €*

*Zartes Filet vom Lachs  
mit grünem Spargel und Wildreis  
dazu Semmelbutter  
19,50 €*



## Gebratene Steaks

<i>Argentinisches Rinderfilet, bardiert (180g)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (200g)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet vom Schwein, bardiert (200g)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Brandenburgische Maispouardenbrust, wattiert</i>	<i>19,00 €</i>

\*\*\*

*Dazu wählen Sie bitte bis zu 3 aus folgenden Beilagen:*

- *Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter*
  - *Röstkartoffeln, Kräuterkrusteln oder gebackene Drillinge*
- *Grillgemüse, Champignons a la Creme oder marinierte Blattsalate*

*Je weitere Beilage: 4,00 €*



## *Aus unserer Patisserie*

*Geeistes Mousse-au-Chocolat-Törtchen mit  
Vanille-Sahne-Shot und heißem Espresso*  
9,00 €

*Duett von der Mango  
mit Mango-Chili-Salat und Mangosorbet*  
8,50 €

*Rote Grütze  
neu interpretiert*  
7,50 €

*Panna Cotta von der Sojabohne  
mit Kakao und Orange*  
9,00 €



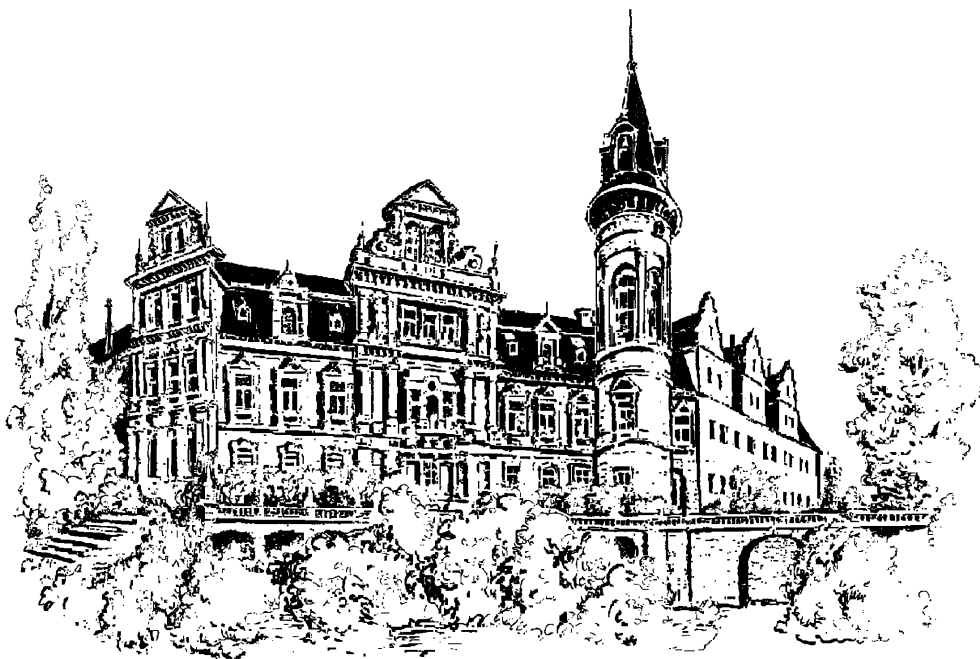


*Junger Sächsischer Brie an Feigen-Confit  
mit ofenfrischem Baguette*

*8,00 €*

*Variation von 3 regionalen Käsespezialitäten  
mit Oliven, Trauben und ofenfrischem Baguette*

*8,50 €*



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Danke.*