



## Suppen



**Steckrübensüppchen**  
Croûtons

€ 6



**Tomatensüppchen**  
Pesto

€ 6

## Zwischengerichte

**Kleine hausgemachte Sülze**  
Remoulade | Salat

€ 9

**Ragout fin**  
Toast | Zitrone

€ 9

**Portweifeige**  
Karamellierter Picandou | Wildkräuter

€ 12



**Tagliarini**  
Pesto | Pinienkerne | Tomate | Rucola | Grana Padano

€ 14

**Blattsalate der Saison**  
Garnelen im Kartoffelmantel

€ 14

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
Pesto | Parmesan | Zwiebelmarmelade

€ 14



## Hauptgänge

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Das legendäre Löwen - Schnitzel</b><br>Kalbsschnitzel   Rahmchampignons   Bratkartoffeln  | <b>€ 25</b> |
| <b>Das legendäre Cordon bleu - au four</b><br>Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken & Käse<br>Pommes frites   Salat  | <b>€ 25</b> |
| <b>Rumpsteak</b><br>Salat   Pommes frites   Chimichurri - Butter   | <b>€ 26</b> |
| <b>Meißner Sauerbraten</b><br>Orangen - Rotkohl   Kartoffelklöße   | <b>€ 24</b> |
| <b>Rinderroulade</b><br>Orangen - Rotkohl   Kartoffelklöße   | <b>€ 24</b> |
| <b>Szegediner Gulasch</b><br>Böhmische Knödel  | <b>€ 21</b> |
| <b>Kalbsleber Berliner Art</b><br>Bratkartoffeln   | <b>€ 18</b> |
| <b>Hausgemachte Sülze vom Schwein</b><br>Remoulade   Salat   Bratkartoffeln  | <b>€ 18</b> |
|  <b>Ziegenkäsestrudel</b><br>Feigensenf   bunter Salat   Kürbis-Chutney | <b>€ 26</b> |

Liebe Gäste,  
ein Beilagenwechsel bedeutet für uns vor allem mehr Zeitaufwand und z.T. auch mehr Zutaten.  
Daher berechnen wir für jeden Beilagenwechsel pauschal € 2,00.  
Sie haben eine Allergie/Unverträglichkeit?! Bitte sprechen Sie unser Service-Team an  
und lassen sich die mit allen Allergenen/Zusatzstoffen ausgewiesene Karte geben!



## Fischgerichte

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Tagliarini mit Garnelen</b>                       | <b>€ 22</b> |
| Pesto   Pinienkerne   Tomate   Rucola   Grana Padano |             |
| <b>Zanderfilet</b>                                   | <b>€ 23</b> |
| Rahmwirsing   Pastinakenpüree                        |             |

## Dessert

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>Französische Karamellcreme</b>   | <b>€ 7</b> |
| Beeren                              |            |
| <b>Birnen - Crumble</b>             | <b>€ 8</b> |
| Vanilleeiscreme<br>(15min Backzeit) |            |
| <b>Soufflé al Cioccolato</b>        | <b>€ 9</b> |
| Beerenragout                        |            |
| <b>Sächsische Käseauswahl</b>       | <b>€ 9</b> |
| Traubengelee   Brot                 |            |

Liebe Gäste,  
ein Beilagenwechsel bedeutet für uns vor allem mehr Zeitaufwand und z.T. auch mehr Zutaten.  
Daher berechnen wir für jeden Beilagenwechsel pauschal € 2,00.  
Sie haben eine Allergie/Unverträglichkeit?! Bitte sprechen Sie unser Service-Team an  
und lassen sich die mit allen Allergenen/Zusatzstoffen ausgewiesene Karte geben!