



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

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

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

Tagliarini mit Garnelen	€ 22
Pesto Pinienkerne Tomate Rucola Grana Padano	
Zanderfilet	€ 23
Rahmwirsing Pastinakenpüree	

Dessert

Französische Karamellcreme	€ 7
Beeren	
Birnen - Crumble	€ 8
Vanilleeiscreme (15min Backzeit)	
Soufflé al Cioccolato	€ 9
Beerenragout	
Sächsische Käseauswahl	€ 9
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!