

Erzgebirgs-Menüs

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierflocken

*Sauerbraten in Pfefferkuchensoße
mit Rotkohl und Böhmisches Knödel*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 15,00

Menü 2

Kresserahmsuppe mit geräucherten Lachsstreifen

*Rindsroulade
mit Rotkohl und Klößen*

Fratzen mit Apfelmus

€ 15,00

Menü 3

Terrine von hausgemachter Sülze

Waldpilzrahmsuppe

*Wildschweinbraten mit Bohnenbündchen und
Kartoffelbällchen*

*Arrangement von verschiedenen Parfaits
auf einem Orangenspiegel*

€ 22,00

Menü 4

Bärlauchsuppe mit Hackfleischklößchen

*Fasanenbrustfilet auf Steinpilzragout,
dazu Herzoginkartoffeln und Preiselbeerbirne*

Bratapfel im Schneegestöber mit Vanilleeis

€ 18,00

Menü 5

Käse- Lauchsuppe

*Kalbsnierenbraten
mit buntem Gemüse vom Markt,
und Kartoffelkroketten*

Griesflammerie mit Sauerkirschsoße

€ 17,00

Menü 6

Hausgebeizter Lachs auf frischen Blattsalaten

*Lammkotelette auf Rosmarinsoße
dazu Bohnen und geschwenkte Kartoffeln*

2 Kugel Eis in der Babyananas

€ 20,00