



### **Vorspeisen/Starters**

<b>Gebratene Honigleber an Feldröschensalat mit Distelölvinaigrette</b>	<b>12,00€</b>
<i>Liver pan-fried in honey with lamb's lettuce salad and safflower oil vinaigrette</i>	
<b>Mousse von der geräucherten Forelle mit Wasabi-Gurkensalat</b>	<b>13,00€</b>
<i>Mousse of smoked salmon with a wasabi and cucumber salad</i>	
<b>Dreierlei „Bruschetta de Saxe“ Rinderpastrami, Vitello und Lachstatar</b>	<b>11,00€</b>
<i>'Bruschette de Saxe' trio: beef pastrami, vitello tonnato and salmon tartare</i>	
<b>Winterlicher Salatzauber mit karamellisiertem Ziegenkäse</b>	<b>14,00€</b>
<i>Winter salad creation with caramelised goat's cheese</i>	

### **Suppen/Soups**

<b>Rote Beteschaumsuppe mit Lachssäckchen</b>	<b>8,00€</b>
<i>Frothy beetroot soup with salmon parcels</i>	
<b>Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratener Schwarzwurst</b>	<b>8,00€</b>
<i>Saxon potato soup with pan-fried black pudding</i>	
<b>Französische Zwiebelsuppe mit gebackenem Brie</b>	<b>8,00€</b>
<i>French onion soup topped with melted Brie</i>	



### Zwischengerichte/Entremets

<b>Agnolotti von der Taube auf gebratenem Mangold und Tomatenschaum</b> <i>Pigeon agnolotti with pan-fried mangel-wurzel and a tomato froth</i>	<b>12,00€</b>
<b>Filet von der Rotbarbe im Dim Sum gedämpft</b> <i>Fillet of steamed red mullet dim sum</i>	<b>11,00€</b>

### Sorbet

<b>Caipirinha-Sorbet</b> <i>Caipirinha sorbet</i>	<b>4,00€</b>
<b>Cassis-Sorbet</b> <i>Blackcurrant sorbet</i>	<b>4,00€</b>

### Vegetarische Gerichte/Vegetarian dishes

<b>Hausgemachte Spinatmaultaschen im Gemüsesud</b> <i>Home made spinach-filled pasta squares in a vegetable broth</i>	<b>9,00€</b>
<b>Getrübelttes Edelgraupenrisotto mit gebackenem Ziegenkäse und Mangold</b> <i>Truffled risotto of fine pearl barley with baked goat's cheese and mangel-wurzel</i>	<b>12,00€</b>



## Fisch/Seafood

<b>Gebratenes Filet vom Tigerwels mit zweierlei Blumenkohl und Karreékartoffeln</b>	<b>22,00€</b>
<i>Pan-fried fillet of tiger fish with a cauliflower duo and cubed potatoes</i>	
<b>Gebratener Lachs unter heißem Kräutergelee auf Auberginensalsa und Korianderkartoffeln</b>	<b>19,00€</b>
<i>Pan-fried salmon covered with hot herby gelée, with aubergine salsa and coriander potatoes</i>	
<b>Lasagne von Wolfbarsch und Steinbutt mit Fenchel-Velouté an Schaum von getrockneter Tomate</b>	<b>24,00€</b>
<i>Sea bass and turbot lasagne with a fennel velouté served with a sun-dried tomato froth</i>	
<b>Kabeljau aus dem Sous Vide mit gebrannter Paprika und Klippfischpüree</b>	<b>21,00€</b>
<i>Sous-vive cod with brûlée bell pepper and stockfish purée</i>	

## Fleisch/Meat dishes

<b>Gebratene Kalbsleber mit Calvadosjus, an sautierten Äpfeln und Kartoffel-Lauchpüree</b>	<b>19,00€</b>
<i>Pan-fried veal liver with a calvados jus, served with sautéed apples and a potato and leek purée</i>	
<b>Kalbskotelette und saisonalem Gemüse auf Kartoffel-Tomatenragout</b>	<b>22,00€</b>
<i>Veal chops and seasonal vegetables served with a potato and tomato ragout</i>	
<b>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Pfefferkirschen und Kartoffelsoufflé</b>	<b>21,00€</b>
<i>Breast of Barbary duck served pink, with pepper-marinated cherries and a potato soufflé</i>	
<b>Rumpsteak 180g mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin</b>	<b>21,00€</b>
<i>Rump steak (180g) with herby butter, wrapped green beans and gratin dauphinois</i>	
<b>Lammrücken im Kräutercrepe mit Peperonata und Pasta Bonbon</b>	<b>25,00€</b>
<i>Saddle of lamb wrapped in a herb crêpe with peperonata and pasta bonbon</i>	



### **Dessert und Käse/Desserts and cheese**

<b>Crème brûlée von der Tonkabohne mit Gewürzorange</b> <i>Tonka bean crème brûlée with spiced oranges</i>	<b>9,00€</b>
<b>Himbeerdalken mit Vanillerahm und Sauerrahmeis</b> <i>Raspberry pancake puffs with vanilla cream and crème fraîche ice-cream</i>	<b>9,00€</b>
<b>Rumtopftiramisu mit karamellisierten Schneebällen</b> <i>Tiramisu of fruits in rum with caramelised snowballs</i>	<b>9,00€</b>
<b>Armer Ritter mit Pumpernickelleis</b> <i>French toast with pumpernickel ice-cream</i>	<b>9,00€</b>

### **Französischer Käseauswahl mit Fruchtebrot und Orangen- und Feigensenf**

*Selection of French cheeses with fruit loaf, served with orange and fig mustard*

<b>3 Sorten / sorts</b>	<b>9,00€</b>
<b>5 Sorten / sorts</b>	<b>13,00€</b>