

Vorspeisen

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Auswahl von bunten Blattsalaten und frischen Gemüsen in würzigem Dressing | Kleine Portion € 4,50 Große Portion € 6,50 |
| Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse an Salat von Chicorée und Zwergorangen | € 8,50 7 |
| Knackiger Rapunzelsalat im würzigem Dressing mit Kräuter – Croûtons und hausgeräucherter Entenbrust | € 9,50 3 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und kleinem Salatbukett | € 9,80 2 |

Suppen

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Klare Kraftbrühe vom Rind mit kleinem Gemüse und Grieß-Käse-Klößchen | € 4,80 |
| Zweierlei Süppchen von Schwarzwurzel und Strauchtomate mit gerösteten Mandeln | € 5,00 |
| Klaffenbacher bunter Gemüsetopf mit frischen Kräutern serviert | Kleine Portion € 5,00 Große Portion € 7,50 |

Kalte Gerichte

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Auswahl von Räucherschinken, Salami und verschiedenem Käse mit geriebenem Meerrettich, pikantem Gemüse sowie Butter und Brot | € 7,80 2,3,4 |
| Terrine von Wildlachs und Rauchlachs im Wirsingmantel, serviert mit Kräuterdipp und Stangenweißbrot | € 9,50 |
| Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof mit Butter und Brotauswahl serviert | Kleine Portion € 8,80 Große Portion € 12,80 |

Beliebte Klassiker – bei uns neu aufgetischt ...

Gesottener Tafelspitz aus dem kräftigem Gemüsesud
mit Meerrettichrahm auf geschmortem Wirsing und
hausgemachte Kräuter-Semmelknödel € 12,50 4

Forelle aus erzgebirgischen Bächen
im Ganzen gebraten nach Müllerin Art in Petersilienbutter
serviert mit Dampfkartoffeln und ein kleiner Salat € 12,80

Mariniertes Seehechtfilet
im Rießlingteig gebacken auf sautierten Kirschtomaten
und Jasmin-Duftreis € 13,80

Weitere Hauptgerichte

Bunter Gemüseteller des Hauses
mit Kräuterrahm und Butterkartoffeln € 11,00

Gebratene Maispouardenbrust
serviert auf grünem Erbspüree
im Kräutercrêpe € 13,80

Zartes Filet vom Jungschwein, im Bacon gebraten
mit glacierten Karotten auf
gebutterten Lauchspätzle € 15,00 3,4

Medaillons vom Hirschkalb mit Wildkräuterbutter
auf geschmorten Waldpilzen in Rahm
serviert mit Gnocchi € 16,80

Rückensteak vom argentinischem Hochlandrind
mit Wasabi-Dijon-Senf serviert,
dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand
und ein kleiner gemischter Salat € 17,50 1

Gebratenes Filet von Zander
mit zerlassener Limettenbutter
an gedünstetem Chicorée und Tagliatelle € 16,50 7

Unsere Dessertempfehlungen

Erzgebirgischer Eiskuchen
mit Zitronat an Schokoladensoße € 4,50

Mohn-Mousse nach altem Hausrezept
an süßem Beerencouli serviert € 4,80

Hausgemachte Cappuccino-Creme
mit kleinem Salat von Zwergorangen und Nüssen € 4,80

Unsere besondere Empfehlung
Gutsherrenmenü „Freiherr von Taube“

Frisches Tomatensüppchen
mit Rahm und gedämpftem Reis
(Einzelpreis: € 4,50)

Brasserieplatte nach Art des Hauses
mit gebratenen Medaillons von Rind, Schwein und Poularde
an zweierlei Soßen, gratinierter Strauchtomate
buntes Gemüsebukett und Variation von gebackenen Kartoffeln
(Einzelpreis: € 16,80) 1,5

ODER

Variation von Seefischen – nach Angebot –
mit Limettenbutter, dazu buntes Gartengemüse
und serviert mit Duftreis
(Einzelpreis: € 16,80) 7

Klaffenbacher Dessertteller
Süße Kreationen des Hauses als Überraschung
(Einzelpreis: € 6,50)

Menüpreis komplett mit Hauptgang Fleisch oder Fisch
pro Person: € 24,50

Das besondere Erlebnis im Gewölberestaurant

Für Sie am Tisch tranchiert ...

Entrecôte double für 2 Personen
mit großer Gemüseauswahl der Saison
dazu servieren wir eine Variation von Kartoffeln

Preis für 2 Personen
€ 35,00

... oder für Sie am Tisch flambiert:

Marinierte Rinderstreifen
nach Stroganoff Art
mit russischen Wodka flambiert
und serviert mit Lauchspätzle

Preis € 19,50