

Zu Beginn oder für den kleinen Hunger

Auswahl von bunten Blattsalaten <i>mit frischen Gemüsen in würzigem Dressing</i>		Kleine Portion Große Portion	6,00 € 8,00 €	
Tranchen vom hausgebeiztem Lachs <i>mit leichtem Kürbismousse an Wildkräutersalat</i>			13,80 €	7
Carpaccio vom argentinischem Rind <i>mit gehobeltem Parmesan, Oliven und kleinem Salatstrauß</i>			14,80 €	1
Frisch gekochtes Kürbiscrème-Süppchen <i>mit eigenem Öl und Kernen serviert</i>			7,50 €	
Kräftige Brühe vom sächsischem Weiderind <i>mit kleinen Markklößchen</i>			7,80 €	

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

... unsere Kalte Küche empfiehlt

Klaffenbacher Herrensalat <i>von Mortadella, würzigem Bergkäse, Zwiebeln und Gewürzgurke scharf angemacht, dazu kräftiges Bauernbrot</i>			11,80 €	2,3,4
Zu einem großen, buntem Salat des Hauses empfehlen wir:				
- gebackene Falafelbällchen mit feurigem Auberginenragout			12,50 €	
- Garnelenspieß aus der Kräuter-Chiliöl-Marinade			12,50 €	7
Richter's hausschlachtene Blut- und Leberwurst sowie geräucherte Knackwürstchen und Bauernsülze <i>mit Sahnemeerrettich, Mixed Pickles, Butter und Bauernbrot</i>			13,50 €	2,3,4
Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof <i>gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse, serviert mit Landbutter und Brotauswahl</i>			14,80 €	

...aus der Fischpfanne...

Fjord-Lachsfilet mit Sesam gebraten <i>auf gerahmten Blattspinat und Tagliatelle</i>			21,00 €	7
Filet vom Wolfsbarsch in Limettenbutter gebraten <i>an bunten Paprikagemüse und Duftreis</i>			21,50 €	7
Dorade Royal im Ganzen in der Butterpfanne gebraten <i>dazu kleine Runzelkartoffeln und ein hausgemachter Gurkensalat mit Dillspitzen aus dem Schlossgarten</i>			22,50 €	7

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!
Deklarierte Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Nitrit/Nitrat, 4-Antioxitationsmittel
5-Geschmacksverstärker, 6-geschwefelt, 7-gewachst

Unsere Klassiker – bekannt, beliebt, gefragt ...

Geschwenkte Steinpilz-Ravioli mit gerösteten Kernen und Pilzschaum		13,50 €	
Gesottene Ochsenzunge , aus kräftigem Sud mit gebutterten Markerbsen und Kräuterkartoffeln		18,00 €	2,3,4
Roulade vom sächsischem Rind in mildem Senfrahm, klassisch serviert mit Rotkohl und gekochten Klößen mit Semmelbutter		19,80 €	2,3,4
Bäckchen vom DUROC-Schwein geschmort mit Wurzelgemüsen Brokkoli in Mandelbutter und Kürbis-Kartoffelstampf		21,00 €	

...von der heißen Grillplatte...

Hähnchenbrustmedaillon mit Tomate und Käse gratiniert	19,50 €
Zartes Schweinslendchen mit Kräuterfrischkäse	19,80 €
Rodeo Roastbeef, 200g mit hausgemachter Pfefferbutter	23,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir:

gebackene Steakhouse-Fritten mit Sauerrahm und Kräutern aus dem Hausgarten
sowie kleinem Salat von Rauke, Kirschtomaten und Mozzarella-Perlen

... im Herbst wird es wieder „Wild“

Flugentenkeule aus dem Ofenrohr mit glacierten Sauerkirschen an Mandelbrokkoli und gratinierten Rahmkartoffeln	19,80 €
Zarte geschmorte Hirschkalbskeule aus der Wildkräuterbeize an Pflaumensoße, jungem Rosenkohl und Schupfnudeln	21,00 €
Perlhuhnbrust mit Kräutern auf der Haut gebraten auf geschwenkten Edelpilzen und gebutterte Bandnudeln	21,50 €



Unsere besondere Empfehlung Wild-Menü im alten Gutsrestaurant

Cremiges Waldpilzsüppchen

mit Kräuterkrusteln

(Einzelpreis: 7,80 €)



Gebratene Hirschmedaillons im Speckmantel

auf sautierten Kräuterseitlingen

und Kürbis-Kartoffelstampf

(Einzelpreis: 24,80 €)

Weißes Schokoladenmousse 7

mit Zweierlei von der Mirabelle

(Einzelpreis: 8,00 €)

Menüpreis pro Person: 39,00 €



**Unser Wild kommt aus heimischen Wäldern .
Wir werden vom Wildhändler Müller aus Burgstädt geliefert.**

Unsere beliebten Desserts...

Leichte Kaffee-Panna Cotta

mit Physalisconfit und cremigem Vanilleeis

7,50 € 1

Hausgemachtes Kürbiskern-Parfait

mit beschwipsten Sauerkirschragout

7,50 €

Der besondere Tipp vom Hauspatissier:

Cremeschnitte von der Passionsfrucht

an marinierten Früchten und
hausgemachtem Sauerrahmeis

7,80 € 7

**Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit
in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!**
Deklarierte Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Nitrit/Nitrat, 4-Antioxidationsmittel
5-Geschmacksverstärker, 6-geschwefelt, 7-gewachst