

...zum Beginn oder für den kleinen Hunger

Auswahl von bunten Blattsalaten mit frischen Gemüsen in würzigem Dressing	 	Kleine Portion € 5,50 Große Portion € 7,50
Frischkäse von der Ziege gratiniert mit gerösteten Nüssen auf Rucola im Honig-Thymiandressing		€ 12,00
Carpaccio vom argentinischem Rind mit gehobeltem Parmesan, Oliven und gezupftem Salat		€ 13,80 ²
Kräftige Bouillon vom Masthähnchen mit Gemüsen und kleinen Maultaschen		€ 6,20
Frisch gekochtes Kürbissüppchen mit eigenem Öl und Kernen		€ 6,20 ⁷
Geschäumte Waldpilzsuppe mit Rosmarinkrusteln serviert		€ 6,50
<u>Unsere Klassiker – bekannt, beliebt, gefragt ...</u>		
Hausgemachte Kartoffel-Gemüserösti mit angemachtem Kräuterfrischkäse und Rucolasalat		€ 12,50
Knusprig gebratene Entenkeule mit Birnen-Confit an Mandelbroccoli und gratinierten Rahmkartoffeln		€ 16,80 ^{2,3}
Roulade vom sächsischem Rind klassisch zubereitet und serviert mit Preiselbeer-Rotkohl dazu gekochten Kartoffelklößen mit Semmelbutter		€ 17,50 ^{2,3}
Geschmorter Hirschkeulenbraten in Preiselbeersöße mit jungen Rosenkohlröschen und gebackenen Kartoffelbirnen		€ 18,00 ^{2,3}
Ochsenbacke aus Schottland , in eigener Jus an geschwenktem Spitzkohl und hausgemachte Kräuter-Semmelknödel		€ 19,80 ^{2,3}
Filet vom Kaninchen aus der Buttermilchbeize mit Kräutern gebraten, auf Creme-Champignons und hausgemachten Kartoffel-Gemüsepuffer		€ 19,80

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen und unverträglichen Stoffen 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

...von der heißen Grillplatte:

Grillkäse mit hausgemachtem Kräuteröl	€ 15,00
Hähnchenbrustmedaillons , gegrillt und überbacken mit Strauchtomaten und Edelpilzkäse	€ 17,80
Jungschweinslendchen mit Kräuter-Frischkäsehaube	€ 17,80
Wildschweinrücken mit Preiselbeergelee	€ 18,80
Argentinischer Rinderrücken „La Anonima“ mit BBQ-Gewürzen	€ 21,50

Zu allen Gerichten servieren wir

gebackene Steakhouse-Fritten mit Sauerrahm und Kräutern
sowie kleinem Salat von Rucola, Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen

... aus der Fischpfanne

Filet vom Kabeljau aus dem Kräuterdampf mit Dijon-Senfrahm, Rotkohl und Butterkartoffeln	€ 17,80	7
Zanderfilet aus der Butterpfanne mit Mandel-Brokkoliröschen und Duftreis	€ 18,80	7
Fjord-Lachsfilet, mit Sesam gebraten an gerahmten Blattspinat und Tagliatelle mit Pesto rosso	€ 19,80	7

... unsere Kalte Küche empfiehlt

Richter´s hausschlachtene Blut- und Leberwurst sowie geräucherte Knackwürstchen und Bauernsülze mit Sahnemeerrettich, Senf, Mixed Pickles, Butter und Bäckerbrot	€ 11,50	2,3,4
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Kürbismoussé an gezupften Blattsalaten und Stangenbrot	€ 12,80	7
Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse serviert mit Landbutter und Brotauswahl	Kleine Portion € 11,00 Große Portion € 14,80	



Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen und unverträglichen Stoffen 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 besondere Empfehlung
Gutsherrenmenü „Freiherr von Taube“

Frisches Tomatensüppchen

mit Parmesanspänen

(Einzelpreis: € 5,80)

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: € 19,80) 1,5

ODER

Variation von Seefischen – nach Angebot –

mit Limettenbutter, dazu buntes Gartengemüse

und Kräuterreis

(Einzelpreis: € 19,80) 7

Klaffenbacher Dessertteller

Süße Kreationen des Hauses als Überraschung

(Einzelpreis: € 6,80) 1

Menüpreis komplett mit Hauptgang Fleisch oder Fisch
pro Person: € 29,50

Unsere Desserts

Lauwarme Apfeltarte

mit Marc de Champagne-Eiscreme

€ 6,00 7

Hausgemachtes Waldbeeren-Parfait

an Confit von der Williamsbirne

€ 6,20

Der besondere Tipp vom Hauspatissier:

Mousse von Schokolade und Whiskey

mit Sauerkirschragout und Kekskrume

€ 6,50 7

Verehrte Gäste!

Die geforderten Angaben zu Allergenen und unverträglichen Stoffen 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***