

Zu Beginn oder für den kleinen Hunger

Auswahl von bunten Blattsalaten  Kleine Portion 6,00 €
mit frischen Gemüsen in würzigem Dressing Große Portion 8,00 €

Zu einem großen, buntem Salat des Hauses empfehlen wir:

gebackene Falafelbällchen mit feurigem Auberginenragout 11,80 €

Garnelenspieß aus der Kräuter-Chiliöl-Marinade 11,80 €

Burrata, die Frischkäsespezialität aus Apulien 12,80 €

mit Passionsfrucht-Vinaigrette
auf marinierten Strauchtomaten und gezupfter Rauke

Carpaccio vom argentinischem Rind 14,80 €

mit gehobeltem Parmesan, Oliven und kleinem Salatstrauß

Frisch gekochtes Strauchtomatensüppchen 6,80 €

mit Parmesanspänen und frischen Kräutern aus dem Schlossgarten



Erfrischende Gazpacho mit Kräuterkrusteln 7,20 € 7

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

... unsere Kalte Küche empfiehlt

Klaffenbacher Herrensalat 11,80 € 2,3,4

von Mortadella, würzigem Bergkäse, Zwiebeln und Gewürzgurke
scharf angemacht, dazu kräftiges Bauernbrot

Richter's hausschlachtene Blut- und Leberwurst  12,80 € 2,3,4

sowie geräucherte Knackwürstchen und Bauernsülze

mit Sahnemeerrettich, Mixed Pickles, Butter und Bauernbrot

Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof  14,80 €

gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse,
serviert mit Landbutter und Brotauswahl

...aus der Fischpfanne...

Fjord-Lachsfilet mit Sesam gebraten 20,80 € 7

an gebuttertem Romanesco und Tagliatelle

Filet vom Wolfsbarsch in Limettenbutter gebraten 21,50 € 7

auf buntem Paprika und Duftreis

Dorade Royal im Ganzen in der Butterpfanne gebraten 21,80 € 7


dazu kleine Runzelkartoffeln und
ein hausgemachter Gurkensalat mit Dillspitzen aus dem Schlossgarten

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 ...

Cremiges Pilzrisotto mit gerösteten Cashewkernen und Mandel-Brokkoli auf Strauchtomatenschaum		13,00 €	
Ochsenszunge, gesotten im kräftigen Gemüsesud mit gebutterten Markerbsen und Kräuterkartoffeln		17,80 €	2,3,4
Roulade vom sächsischem Rind in mildem Senfrahm, klassisch serviert mit Rotkohl und gekochten Klößen mit Semmelbutter		19,50 €	2,3,4
Bäckchen vom DUROC-Schwein geschmort mit Wurzelgemüsen, an Zuckerschoten und gebackenen Kartoffelrosetten		20,50 €	

...von der heißen Grillplatte...

Grillkäse aus der Kräuteröl-Marinade		15,80 €	
Hähnchenbrustmedaillon mit Tomate und Käse gratiniert		18,80 €	
Zartes Schweinslendchen mit Kräuterfrischkäse		19,50 €	
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

Unsere beliebten Desserts...

Hausgemachtes Kokos-Parfait mit marinierter Rum-Ananas	6,80 €
Saftiger Zitronenkuchen mit Honig-Thymian-Mascarpone und marinierten Blaubeeren	7,50 €
Der besondere Tipp vom Hauspâtissier: Französisches Schokoladenküchlein mit Banane in Karamellsauce und Vanilleeiscreme	7,80 €



Unsere besondere Empfehlung Pfifferlings-Menü nach „Freiherr von Taube“

Geschäumtes Süppchen von Pfifferlingen

mit Rosmarin-Croûtons
(Einzelpreis: 8,00 €)



Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten

auf cremigem Pfifferlingsrisotto
und Mandel-Brokkoli
(Einzelpreis: 23,80 €)

Cremeschnitte von der Passionsfrucht

an marinierten Erdbeeren und
hausgemachtem Sauerrahmeis
(Einzelpreis: 7,80 €)

Menüpreis pro Person: 37,50 €

Sommerzeit ist Pfifferlingzeit

Gerahmte Pfifferlinge

mit frischen Kräutern verfeinert, dazu feine Butternudeln



16,50 €

Gebratene Hähnchenbrustmedaillons auf gerahmten Pfifferlingen

mit gebackenem Kartoffelrösti

22,00 €

Schnitzel vom DUROC-Schwein nach Wiener Art

an gerahmten Pfifferlingen mit Kräuterkartoffeln

23,50 €

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