SCHLOSSHOTEL
KLAFFENBACH

VORSPEISEN ZU BEGINN

ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHES BAGUETTE. A1,L

Kleiner, bunter Jahreszeitensalat 9,50 € G,K
Tomate, Paprika und Gurke im Sauerrahmdressing

Knackiger Feldsalat *in fruchtiger Himbeer-Vinaigrette* 14,50 € H
mit pochierten Birnenfilets und gerösteten Nüssen

Ziegenweichkäse mit Kernen gratiniert 16,00 € G,K,H3
auf mariniertem Wildkräutersalat und Roter Bete

Carpaccio vom Weiderind *Dry Aged Beef* 19,00 € G,H,1,3,6
mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan

SUPPEN HAUSGEMACHT

Toskanische Strauchtomatensuppe 9,50 € A1,I
mit Basilikum-Olivenöl und Grissini

Cremiges Waldpilzsüppchen 10,00 € A1,G,I
mit Butterkrusteln

Kräftige Bouillon vom Weiderind 10,00 € A1,C,I
mit feinem Gemüse und Markklößchen

Kalte Küche VESPERZEIT

Schweinelendchen aus der Wacholderbeize 16,00 € A1,C,G,H3,I,K
mit Apfel-Selleriesalat, gerösteten Walnüssen
und ofenfrischem Baguette

Dreierlei Käse vom Burkhartsdorfer Rößlerhof 19,00 € A,G,H,K
gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse
mit Weintrauben, Feigensenf, Landbutter und Brotauswahl

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit finden Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

SCHLOSSHOTEL
KLAFFENBACH

KLASSIKER BEKANNT, BELIEBT, GEFRAGT

Teigtaschen mit Steinpilzfüllung 18,00 € A1,G,H,I
auf Waldpilzrahm, serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Sellerie im Knuspermantel gebacken 21,00 € A1,C,G
mit sautierter Roter Bete und Sellerie-Kartoffelcreme

Herzhafter Wildschwein-Rollbraten 26,00 € A1,G,I
an Rosenkohlröschen und Kroketten mit Preiselbeerfüllung

Rinderroulade nach "Hausfrauen Art" 29,00 € A,G,I,K,2,3
klassisch serviert mit Apfelrotkohl und gekochten Klößen in Semmelbutter

Knusprige Gänsekeule aus dem Ofenrohr 32,00 € A1,G,I
an Orangen-Beifuß-Soße, hausgemachtem Apfelrotkohl
und gekochten Klößen in Semmelbutter

GRILLPLATTE HEISS & SAFTIG

Medaillons von der Hähnchenbrust 25,00 € A1,G,I
gratiniert mit Strauchtomaten & Mozzarella

Zarte Schweinelendchen 26,00 € A1,G,I
mit grüner Pfeffer-Rahmsoße

Rumpsteak vom Jungbulle *Dry Aged Beef 200g* 32,00 € D,F,G,K,I
mit hausgemachter Kräuterbutter

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen… C,G,K,1
..gebackene Steakhouse Pommes mit Limetten-Mayonnaise
sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten & Lakenkäse

GEWÄSSER NAH & FERN

Lachsfilet unter der Meerrettichhaube 27,00 € A1,C,D,F,G,I,K,M,3,5
auf sautierter Roter Bete und Bandnudeln

Zanderfilet in Walnussbutter gebraten 28,00 € A1,D,G,H3,I
mit gerahmtem Wirsing und Drillingskartoffeln

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit finden Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

SCHLOSSHOTEL KLAFFENBACH

EMPFEHLUNG DES HAUSES

WINTER - MENÜ

Rote Bete-Süppchen
mit Ingwer-Schmand
und gebackenem Gemüsestroh
10,50 € A1,G,I
****

Rosa gebratenes Hirschfilet
auf Preiselbeer-Jus
an Brokkoliröschen in Mandelbutter
und Sellerie-Kartoffelcreme
30,00 € G,H1,I
****

Lebkuchen-Schokoladenmousse
mit marinierten Orangenfilets
10,00 € A,C,G,H

als 3 Gang-Menü zum Preis von 49,00 € pro Person

DESSERT SÜSSE VERFÜHRUNG

Erzgebirgisches Stollen-Parfait 10,00 € A1,C,G,H
mit beschwipsten Sauerkirschen

Hausgebackener Bratapfel-Brownie 11,00 € A1,C,F,G,H
auf Vanillerahm und Pistazien-Eiscreme

ETWAS BESONDERES FÜR SIE:

MEISSENER
STOLLENLIKÖR 2cl 5,10 €
Alkoholgehalt: 25,0 % vol.



MEISSENER SPEZIALITÄTENBRENNEREI
PRINZ ZUR LIPPE

Liebe Gäste, Änderungen der Gerichte werden mit 1,50 € pro Beilage berechnet.

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit finden Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!