

## ...zum Beginn oder für den kleinen Hunger

**Auswahl von bunten Blattsalaten**  
mit frischen Gemüsen in würzigem Dressing



Kleine Portion € 5,80  
Große Portion € 7,80

**Frischkäse von der Ziege**  
abgeflämmt auf marinierter Rote Bete  
und gerösteten Kürbiskernen



€ 12,80

**Gebeizter nordischer Fjordlachs**  
nach Admirals Art mit Meersalz, Kräutern und Orange  
dazu hausgemachter Honig-Senf-Dipp  
Salatstrauß und Stangenweißbrot

€ 13,80 <sup>3,7</sup>

**Carpaccio vom südamerikanischen Weiderind**  
mit gehobeltem Parmesan, zweierlei Oliven,  
kleinem Salatbukett und frischem Baguette

€ 14,20 <sup>2</sup>

## Hausgemachte Suppen – immer ein Genuss...

**Klare kräftige Brühe vom sächsischen Masthuhn**  
mit Gemüse und kleinen Teigsäckchen

€ 6,50

**Gerahmtes Käsesüppchen**  
mit Blätterteigstange serviert

€ 6,80

**Klaffenbacher Gemüsetopf**  
mit verschiedenen Marktgemüsen, Kartoffeln  
und Rindfleisch gekocht

Kleine Portion € 6,80 <sup>2,3,4</sup>  
Große Portion € 8,00

## ... unsere Kalte Küche empfiehlt

**Richter´s hausschlachtene Blut- und Leberwurst**  
sowie geräucherte Knackwürstchen und Bauernsülze  
mit Sahnemeerrettich, Mixed Pickles, Butter und Bauernbrot

€ 12,50 <sup>2,3,4</sup>

**Vitello vom Jungschweinsfilet**  
pochiert mit frischem Kräuteralerlei  
leichte Thunfischcreme und Baguette

€ 13,50 <sup>3,4,7</sup>

**Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof**  
gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse  
serviert mit Landbutter und Brotauswahl



Kleine Portion € 11,50  
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 Klassiker – bekannt, beliebt, gefragt ...

### **Vegetarische Empfehlung:**

#### **Hausgemachte Lasagne**

von mediterranem Gemüse, Käserahm und Parmesan



€ 12,80

#### **Geschmorte Schweinsbäckchen**

in kräftiger Jus, jungem Rosenkohl  
und Kräuter-Semmelknödel

€ 18,00 <sup>2,3</sup>

#### **Roulade vom sächsischem Rind**

handgefüllt und geschmort in Senf-Jus,  
auf Rotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbutter

€ 18,50 <sup>2,3,4</sup>

#### **Zart geschmorte Lammkeule**

in eigener Soße, Ratatouille-Gemüse  
und cremiger Polenta

€ 18,80

#### **Barbarie-Entenbrustfilet, rosa gebraten**

mit Rosmarin-Honig, Broccoli mit Mandelbutter  
und gratinierte Rahmkartoffeln

€ 19,80

### ... aus der Fischpfanne

#### **Filet vom Knurrhahn**

mit Sesam gebraten  
auf gerahmten Blattspinat und Tagliatelle

€ 18,80

#### **Kabeljaufilet mit Gemüsestroh aus dem Kräuterdampf**

an gebuttertem Romanesco und Safranreis

€ 19,80 <sup>7</sup>

#### **Zanderfilet in Walnussbutter gebraten**

auf jungem Wirsing und kleinen Drillkartoffeln

€ 20,50 <sup>7</sup>

### ...von der heißen Grillplatte:

#### **Grillkäse mit hausgemachtem Kräuteröl**

€ 15,00

#### **Pouardenbrust-Medaillons, gegrillt und überbacken**

mit Strauchtomaten und Edelpilzkäse

€ 18,80

#### **Jungschweinslendchen mit Kräuter-Frischkäsehaube**

€ 18,80

#### **Wildschweinrücken mit Preiselbeergelee**

€ 19,80

#### **Rodeo Roastbeef, 200g mit hausgemachter Pfefferbutter**

€ 22,50

#### **Zu allen Gerichten servieren wir**

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

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“**

***Frisch gekochtes Süppchen  
von der Strauchtomate***

*mit gehobelten Parmesanspänen  
(Einzelpreis: € 6,50)*

***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: € 21,00) 1,5*

**ODER**

***Variation von gebratenen Seefischen – nach Angebot –  
an Hummersoße, dazu buntes Gartengemüse  
und Safranreis***

*(Einzelpreis: € 21,00) 7*

***Klaffenbacher Dessertteller***

*Süße Kreationen des Hauses als Überraschung  
(Einzelpreis: € 8,00) 1*

***Menüpreis komplett mit Hauptgang Fleisch oder Fisch  
pro Person: € 33,50***

**Für Sie am Tisch tranchiert ...**

***Entrecôte double für 2 Personen***

*mit Gemüse vom Chemnitzer Wochenmarkt, zweierlei Soßen  
dazu servieren wir eine Variation von Kartoffeln*

**Preis für 2 Personen € 49,00**

**Unsere Desserts**

***Geeister Cappuccino***

*von Parfait, Granité und Schaum*

**€ 7,00**

***Schokoladen-Nussbrownie***

*mit gebratener Banane*

**€ 7,50 7**

***Limetten-Joghurtmousse***

*auf exotischem Früchteragout und Cassis-Sorbet*

**€ 7,80 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