

## Zu Beginn und für den kleinen Hunger

---

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



Kleine Portion **6,00 €**  
Große Portion **8,00 €**

**Frischkäse von der Ziege**

abgeflämmt auf marinierter Rote Bete  
und geröstete Kürbiskerne

**12,80 €**

**Gebeizter, nordischer Fjordlachs**

nach Admirals Art mit Meersalz, Kräutern und Orangen

mit Karotten-Orangenmousse und kleinem Zupfsalat

**14,80 €** <sup>2,3,4,7</sup>

**Carpaccio vom argentinischem Rind**

mit Parmesanspänen, eingelegten Oliven und gezupftem Salat

**14,80 €** <sup>2</sup>

*Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.*

## Unsere hausgemachten Suppen...

---

**Frisches Tomatensüppchen**

mit gehobeltem Parmesan

**6,80 €**

**Kräftige Bouillon vom Weiderind**

mit Gemüsen und kleinen Markklößchen

**7,20 €**

**Erzgebirgischer Linsentopf** nach altem Rezept

mit Wurzelgemüsen, Speck und Kartoffeln

dazu kleine Rauchwürstchen

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



**12,80 €** <sup>2,3,4</sup>

**Mariniertes Jungschweinsfilet**

pochiert mit frischem Kräuterallerlei

dazu kleiner Kartoffelrösti und hausgemachtes Gurkenrelish

**13,80 €** <sup>2,3,4,7</sup>

**Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof**

gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse

serviert mit Landbutter und Brotauswahl



**14,80 €**

## Unsere Klassiker – bekannt, beliebt, gefragt ...

### **Vegetarische Empfehlung:**

Cremiges Kräuter-Risotto mit  
gedämpften Brokkoliröschen auf Rote Bete-Schaum



13,50 €

### **Magere Bäckchen vom DUROC-Schwein**

in kräftiger Jus geschmort an gerahmten Schwarzwurzeln  
und hausgemachte Kräuter-Semmelknödel

18,50 €

### **Roulade vom sächsischem Rind**

in mildem Senfrahm, klassisch serviert mit Rotkohl  
und gekochten Klößen mit Semmelbutter

18,80 € <sup>2,3,4</sup>

### **Ragout vom sächsischem Hirsch**

mit Waldpilzen geschmort, glacierte Thymianbirne  
und Kartoffel-Erbsenpüree

19,50 € <sup>2,3,4</sup>

### **Zart geschmorte Lammkeule**

mit provenzalischem Gemüse  
und Basilikum-Risotto

19,80 € <sup>2,3,4</sup>

## ...von der heißen Grillplatte...

**Grillkäse** mit hausgemachtem Kräuteröl



15,50 €

**Hähnchenbrust-Medaillon**, gegrillt und überbacken  
mit Strauchtomaten und Edelpilzkäse

19,50 €

**DUROC Schweinslendchen** mit Kräuter-Frischkäsehaube

19,80 €

**Zartes Putenbruststeak** mit würzig-pikantem Aprikosen-Confit

19,80 €

**Roastbeef 200g, Rodeo-Qualität**

mit dem typischen Fettrand, dazu hausgemachte Pfefferbutter

22,80 €

**Zu allen Gerichten servieren wir**

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

## ...aus der Fischpfanne...

**Kabeljaufilet mit Gemüsestroh aus dem Kräuterdampf**

auf Boullion-Kartoffeln mit Kapern  
dazu ein frischer Gurkensalat in Dill-Joghurt

19,80 € <sup>7</sup>

**Filet vom Zander in Walnussbutter gebraten**

mit gerahmten Wirsing und kleinen Drillkartoffeln

20,80 € <sup>7</sup>

**Mariniertes Barschfilet im Rießlingteig gebacken**

serviert auf Rucola-Kirschtomaten und Tagliatelle

21,50 € <sup>7</sup>



## Unsere besondere Empfehlung für 2 Personen Gutsherrenmenü „Freiherr von Taube“

---

**Cremiges Rote-Bete-Ingwersüppchen**  
mit Ziegenkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen  
(Einzelpreis: 7,20 €)

**Entrecôte double**  
**für 2 Personen am Tisch tranchiert**  
mit Gemüse vom Chemnitzer Wochenmarkt, zweierlei Soßen  
dazu servieren wir eine Variation von Kartoffeln  
Preis für 2 Personen € 52,00

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

**Menüpreis komplett**  
**für 2 Personen: 79,80 €**

## Unsere Desserts

---

**Joghurt-Bananen-Parfait** 6,80 € 7  
mit karamellisierter Ananas  
an kreolischer Früchtesoße

**Mousse von der Zartbitterschokolade** 7,20 € 7  
an marinierten Sauerkirschen

**Der besondere Tipp vom Hauspatissier:**  
**Lauwarme französische Apfel-Tarte** 7,50 € 7  
mit hausgemachtem Sauerrahmeis

---

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