Abendkarte

Vorspeisen

Matjes Hausfrauenart mal anders	C-Weizen,F,3		13,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Ziegenkäse, kalt und knusprig	A,C-Weizen,F		18,00 €

Suppe

Pfifferlings-Kartoffelcreme mit Kräuterschaum und Hähnchensatay	F,G,H		11,00 €

Hauptgerichte

"Reisnudelsotto" mit Gorgonzola, Spinat, geschmorter Sesam-Aubergine und angetrockneten Tomaten	C-Weizen,D,F,H,J		20,00 €
Rosa gebratenes Kalbsfrikandeau mit einer Pinienkernkruste, dazu Pastinake, Nashi-Birne, Kartoffeltaler und Frankfurter grüne Sauce	A,C-Weizen,F,G,H		31,00 €
Sächsisches Strohschweinfilet an Kartoffelstampf mit gebratenen Pfifferlingen und Nektarine, dazu Salbeijus	F,H		29,00 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat	C-Weizen,F,H		32,00 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Chorizo-Graupenrisotto, dazu Schmorgurke und Krustentierschaum	C-Weizen,F,H,I,3,6,7	22,00 € kleine Portion	30,00 € große Portion
Pillnitzer Schlossplatte mit Schinken, Käse, Räucherfisch und hausgemachten Feinschmeckerspezialitäten, dazu frisches Brot und Butter	5,6,C,F		23,50 €
Sächsisches Wildbrett´l Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke, Preiselbeeren, frischem Brot und Butter	4,5,6,C,F		22,00 €
Käsebrett vom Lauterbacher Ziegenhof mit Butter, Quittensenf und frischem Brot	C, F, I, E		22,00 €

Desserts

Cheesecake-Tarte Streifen mit Erdbeeren, Minze und Limetten-Erdbeersorbet	A,C-Weizen,F,G		12,00 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein auf Zitronenverbene-Sauce, dazu Johannisbeeren und weißes Schokoladeneis	A,C-Weizen,F,G		13,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtchutney	F,G,3	12,50 € 3er	15,50 € 5er

Beilagenänderungen kosten 2,-€