

Abendkarte

Vorspeisen

Knuspriger Ziegenkäse an Chicoree
mit Limettenmayonnaise und Johannisbeeren A,C,F,J 13,00 €

Wildkräutersalat mit Erdbeer-Balsamicovinaigrette, eingelegten
Pfefferringen und gebrochenen hausgebackenem Knäckebrot A,C,J 16,00 €

Suppe

Cappuccino von Pfefferringen
mit einem Hähnchensatay A,F,J,H 11,50 €

Hauptgerichte

Pfefferring-Gnocchi-Pfanne
mit grünem Spargel und Lauterbacher Ziegenkäse A,C,J,H 23,50 €

Spaghetti mit Gorgonzola,
Tomatenchutney und Honig glasierten Bacon A,C,F,H,J,6 13,00 €
kleine Portion

Geschmortes Ochsenbäckchen auf Kartoffelstampf mit gebratenen
Pfefferringen und Aprikose F,H 22,50 €
kleine Portion 30,00 €
große Portion

Auf der Haut gebratener weißer Heilbutt
auf Räucherforellen-Graupen-Risotto, dazu sautierter Spitzkohl und
Liebstöckelfumet C,F 23,00 €
kleine Portion 31,00 €
große Portion

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit Sauce Bernaise, dazu Erbsen-Minz-
Mousseline, geschmorte Karotte und Macairekartoffel A,C,F,H 31,00 €

Pillnitzer Schlossplatte mit Schinken, Käse, Räucherfisch und
hausgemachten Feinschmeckerspezialitäten, dazu frisches Brot und
Butter 5,6,C,F 23,50 €

Sächsisches Wildbrett¹
Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke, Preiselbeeren,
frischem Brot und Butter 4,5,6,C,F 21,00 €

Käsebrett vom Lauterbacher Ziegenhof
mit Butter, Quittensenf und frischem Brot C, F, I, E 20,00 €

Desserts

Sinfonie von Cheesecake,
Mango und Passionsfrucht A,C,F,G 11,50 €

Gebackene Milchreisschnitte
mit Zitrusfrüchten, Waldbeergrütze und Joghurt-Minz-Sorbet A,C,F,G 11,50 €

Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und hausgemachtem
Fruchtchutney F,G,3 12,50 €
3er 15,50 €
5er

Beilagenänderungen kosten 1,-€