

## 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 €    30,00 €  
kleine Portion    große Portion

Auf der Haut gebratener weißer Heilbutt  
auf Räucherforellen-Graupen-Risotto, dazu sautierter Spitzkohl und  
Liebstöckelfumet C,F 23,00 €    31,00 €  
kleine Portion    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 Wildbrett<sup>1</sup>  
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 €    15,50 €  
3er    5er

*Beilagenänderungen kosten 1,-€*