

Abendkarte

Vorspeisen

Carpaccio von Lachs mit Dill, dazu Limetten-Joghurt, Bärlauch und hausgebackenes Foccacia	C-Weizen,F	16,00 €
Süßkartoffelpuffer mit Römersalat, darüber veganer Frischkäse und eingelegtes buntes Gemüse	A,G	13,00 €

Suppe

Schaumsüppchen von jungen Kräutern mit Quarkklößchen und Bärlauchöl	A,C-Weizen,F,H	12,00 €
--	----------------	---------

Hauptgerichte

Ziegenkäseravioli mit Mascarpone-Spinatcreme und Lauterbacher Ziegenquark	A,C-Weizen,F,H		21,00 €
Geschmorte Lammkeule mit Bärlauchgremoulata auf Bohnencassoulet mit Rosmarinkartöffelchen	F,H	20,00 € kleine Portion	30,00 € große Portion
Geschmorte Kaninchenkeule auf Kartoffel-Kräuterpüree mit glasiertem Wurzelgemüse	F,H		30,00 €
Tomahawk vom Sächsischen Strohschwein, dazu würzige Ofenkarotte mit Sonnenblumenkernen und getrüffelttes Kartoffelgratin	A,F,H		32,00 €
Auf der Haut gebratener Kabeljau an weißem Tomatensud, dazu Steckrübe, Bimi und Topfengnocchi	A,C-Weizen,F,H	24,00 € kleine Portion	36,00 € große Portion
Pillnitzer Schlossplatte mit Schinken, Käse, Räucherfisch und hausgemachten Feinschmeckerspezialitäten, dazu frisches Brot und Butter	5,6,C,F		23,50 €
Sächsisches Wildbrett`1 Feine Spezialitäten vom Wild mit saurer Gurke, Preiselbeeren, frischem Brot und Butter	4,5,6,C,F		22,00 €
<u>Desserts</u>			
Gebratene Milchreisschnitte mit rotem Beerenragout, Waldmeistercreme und Vanilleeis	A,C-Weizen,F,G		12,00 €
Rosmarin-Crème Brûlée mit Himbeerragout und Yuzu-Schokoladeneis	A,C-Weizen,F		13,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und hausgemachtem Fruchtchutney	F,G,3	12,50 € 3er	15,50 € 5er

Beilagenänderungen kosten 2,-€