

Speisekarte Dezember 2018

Heiße Suppen für die kalte Jahreszeit:

Sächsische Kartoffelsuppe mit Bacon und Schnittlauch

150 ml / 250 ml

€ 4,90 / 5,90

(8,a1,f,g)

Rote-Beete Cremesuppe mit Schafskäse und Limettenöl

150 ml / 250 ml

€ 4,90 / 5,90

(2,8,b)

*Gulaschsuppe mit Schmand, Schnittlauch und hausgemachtem
Zwiebelbrot*

150 ml / 250 ml

€ 5,90 / 6,90

(8,a1,c,f,g)

*Alle unsere Speisen werden a la minute für Sie zubereitet.
Wir kochen regional – saisonal - frisch*

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) konserviert, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) mit Süßungsmittel, 10) gewachst, 11) koffeinhaltig, 12) chininhaltig

Allergene: a) glutenhaltig, (a1 Weizen, a2 Roggen) b) Milch, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Senf, g) Sellerie, h) Sulfite, i) Soja, j) Nüsse (Schalenfrüchte) (j1 Pistazie) k) Krebstiere l) Lupinen, m) Weichtiere

Hauptgerichte:

*Original polnischer Bigos von Ente und Rind mit hausgemachtem
Zwiebelbrot*

Unsere Empfehlung: Bier vom Fass

€ 10,90

(8,a1,a2,b,c)

Zwiebelschnitzel vom Kalb mit Kartoffelkuchen und saurer Gurke

Unsere Empfehlung: Weißwein Gerald Tschida, Gelber Muskateller

€ 16,90

(8,a1,a2,b,c,)

Wildschweinragout mit Kartoffelkuchen, Rahmsauerkraut und Schmand

Unsere Empfehlung: Rotwein Schwarzriesling oder Schwarzbier vom Fass

€ 16,50

(8,a1,c,f,g)

*Gebratenes Lachsforellenfilet mit confiertem Bauch, Bautzner Gurke und
Chips und Kaviar*

Unsere Empfehlung: Weißwein Emil Bauer & Söhne , Riesling

€ 18,90

(8,a1,b,d,j1)

*Burgenländische Bauernente (Stelz und Sterz oder Filet) mit Rotkohl
und Klößen*

Unsere Empfehlung: Rotwein Gerald Tschida , Zweigelt Contess

€ 14,60

(8,a1,b,c,f,g)

Alle unsere Speisen werden a la minute für Sie zubereitet.

Wir kochen regional – saisonal - frisch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) konserviert, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt
7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) mit Süßungsmittel, 10) gewachst, 11) koffeinhaltig, 12) chininhaltig

Allergene:

a) glutenhaltig, (a1 Weizen, a2 Roggen) b) Milch, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Senf, g) Sellerie, h) Sulfite,
i) Soja, j) Nüsse (Schalenfrüchte) (j1 Pistazie) k) Krebstiere l) Lupinen, m) Weichtiere

Dessert:

*Weihnachtliches Schokoladenparfait mit Jus vom Orangenlikör und
Walnusslikörespuma*

unsere Empfehlung: Orangenbrand / sizilianische Tarocco Blutorange

€ 8,90

(8,a1,b,c)

Pfefferkuchenmousse mit Glühweinbirnen

unsere Empfehlung: Mandarinenbrand

€ 7,90

(8,a1,b,c,j)

Kleine und feine Käseplatte

unsere Empfehlung: Walnusslikör

€ 9,90

(8,f,j)

Alle unsere Speisen werden a la minute für Sie zubereitet.

Wir kochen regional – saisonal - frisch

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) konserviert, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) mit Süßungsmittel, 10) gewachst, 11) koffeinhaltig, 12) chininhaltig

Allergene: a) glutenhaltig, (a1 Weizen, a2 Roggen) b) Milch, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Senf, g) Sellerie, h) Sulfite, i) Soja, j) Nüsse (Schalenfrüchte) (j1 Pistazie) k) Krebstiere l) Lupinen, m) Weichtiere