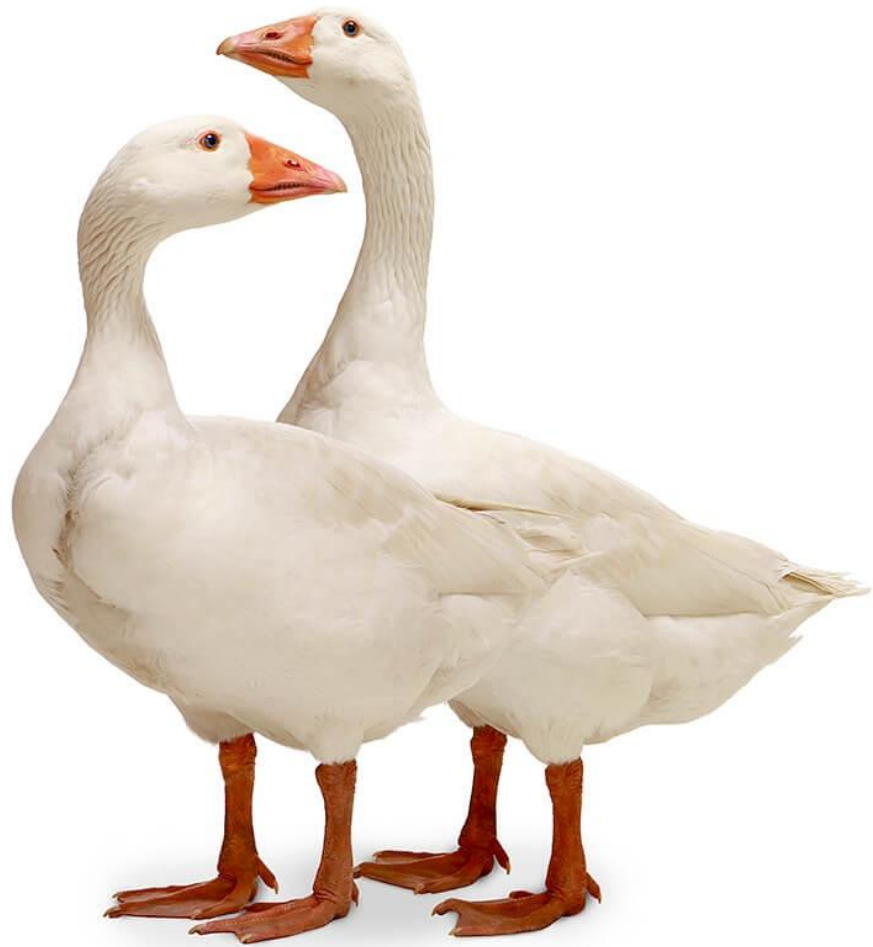


Novemberkarte



Leckereien im November

Suppen, Vorspeisen und Salate

Zürbissuppe

Rahmsüppchen vom frischen Hokkaidokürbis, mit Aromen von Ingwer und Honig, verfeinert mit knusprig – karamellisierten Kürbiskernen **7.90 €**

Kleiner gemischter Herbstsalat

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroutons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme **7.90 €**

Hausgemachtes Würzfleisch

Hausgemachtes traditionelles Würzfleisch vom Huhn, verfeinert mit einem Schuss Rahm und frischen Champignons, gratiniert mit mild würzigem Edamerkäse, dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot, Zitrone und Original Dresdener Worcester Sauce **8.90€**

Herbstliche Salat-Bowl

Ein gesunder Fitmacher ist unsere große bunte Salat-Bowl, mit marinierten saisonalen Blattsalaten, frischer Avocado, gerösteten Cashewkernen und ofenfrischen Baguettescheiben, wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust **15.90 €** oder gegrillten Black Tiger Garnelen **18.90 €**

Carpaccio vom irischen Rinderfilet

Hauchdünne Scheiben vom Filet des irischen Weiderindes, marinieren wir mit weißem Trüffelöl, hellem Balsamico, Pfeffer und Meersalz, anschließend verziert mit Tête de Moine (Käse vom Rad) und gerösteten Pinienkernen, dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette vom Grill **17.90 €**

... gern auch als kleinere Probierportion **10.90 €**

Klassiker

Schnitzel „Hamburger Art“

Ein goldgelb paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit einem frischen Setzei bedeckt, dazu leckere Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebeln und frischem Majoran **15.90 €**

Hühnerbrustfilet „Exotisch“

Ein zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet wird mit zwei Pfirsichhälften und mildem Edamer gratiniert und auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu reichen wir eine Garnitur aus frischen Früchten sowie gebackene Mandelbällchen **16.90 €**

Schweinerückensteak „Strindberg“

Ein zartes Steak vom Schweinerücken, gebraten in Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Bautz'ner Senf und saurer Spreewaldgurke, servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter und herzhaften Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebel und frischem Majoran **17.90 €**

Australisches Rumpsteak

Ein nach Ihren Wunsch gegrilltes 200g - Rumpsteak, vom australischen, ausschließlich getreidegefütterten, Angus Rind, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigen Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit hausgemachten Kräuter-Dipp **28.90 €**

Frischer Fisch

Mediterraner Fischtopf

Eine besondere Empfehlung unseres Küchenteams ist unser beliebter Fischtopf, mit verschiedenen Fischfilets, Grünschalmuschel, Black Tiger Garnelen und knackig frischen Gemüsesorten, perfekt abgestimmt mit einem Schuss Rahm, geschmolzenen Tomaten und frisch gehacktem Dill. Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguettebrot **15.90 €**

Norwegisches Lachsfilet

Fangfrisch gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs, auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit gehackten Kräutern und gezupfter Kresse **21.90 €**

Filet vom Alpensaibling

In zerlassener Butter gebratenes Filet vom Saibling, fangfrisch gefischt aus den reinen Alpenseen Österreichs, klassisch serviert auf einem leichten Dillrahm mit hausgemachten Rotkohl und gebutterten Petersilienkartoffeln **22.90 €**

Von der heimischen Jagd

Hirschkeulenbraten

Saftiger Braten aus der Keule des Hirsches, frisch von der herbstlichen Jagd im Thüringer Wald, in einer leckeren Sauerrahmsoupe mit hausgemachten Rotkohl, gefüllter Preiselbeerbirne und Thüringer Klößen mit gebräunten Semmelbröseln **21.90 €**

Vegetarisch

Gebackener Rahmkäse

Besonders mild und cremiger Rahmkäse, in handgemachter goldgelber Wiener Panade, auf knackigem Pfannen - Grillgemüse und leicht gerahmten Frischei – Bandnudeln, verfeinert mit frischen Kräutern und aromatischer Kresse **17.90 €**

Ofenfrische Martinsgans

Knusprige Gänsekeule

Eine geschmorte saftige Gänsekeule servieren wir Ihnen knusprig-frisch aus dem Ofen, auf einem leckeren Beifußsößchen, mit hausgemachten Rotkohl und Thüringer Klößen mit Semmelschmelze **24.90 €**

Saftig zarte Gänsebrust

Extra zart und knusprig geschmorte Gänsebrust, für Sie schon komplett vom Knochen gelöst, auf einem leichten Beifußsößchen, serviert mit hausgemachten Rotkohl und leckeren Wickelklößen mit Bröselfüllung wie bei Oma **25.90 €**

Rustikales und Brotzeit

Hausgemachte Rindfleischbolognese

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind, besonders fleischig und aromatisiert mit italienischen Kräutern, servieren wir Ihnen auf frischen, in etwas Butter geschwenkten Bandnudeln, mit gehobeltem Grana Padano **10.90 €**

Strammer Max

Ein leckeres, mit rahmiger Butter bestrichenes Bauernbrot, belegen wir für Sie mit ausgelassenen Schwarzwälder Rauchschinken und vollenden es mit 3 gesetzten frischen Hühnereiern, vom Schönberger Geflügelhof Weber, dazu eine kleine marinierte Salatgarnitur und knackige Spreewaldgurke **11.90 €**

Kindergerichte

Bolognese

Frische Bandnudeln mit
hausgemachter Rindfleischbolognese
und geriebenen Käse **7.90 €**

Phicken Nuggets

6 Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites,
Ketchup oder Mayo **7.90 €**

Knusper Fischstäbchen

Knusprig panierte und gebackene Seelachsstäbchen
mit handgemachten Kartoffelstampf **8.90 €**

Desserts

Für den perfekten kulinarischen Abschluss halten wir eine separate Karte mit
leckeren Dessertvariationen bereit. Sprechen Sie uns gern darauf an.

Zusatzstoffe und Allergene

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal Ihre Allergien und Unverträglichkeiten
mit. Wir beraten Sie gern und halten ebenfalls eine gesonderte Karte mit allen
gekennzeichneten Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.