

# Adventskarte



*Leckereien in der  
Adventszeit*

# Vorspeisen & Salate

## *Erdäpfelcremesuppe*

Eine leckere weihnachtliche Kartoffelcremesuppe, mit klassisch sächsischen Aromen von Majoran und Liebstöckel, mit knusprigen Croutons und gebackenem Würstchen **8.90 €**

## *Kleiner gemischter Salat*

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroutons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme **8.90 €**

## *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 **9.90 €**

## *Bunte 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 **19.90 €**

## *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 **19.90 €**  
... gern auch als kleinere Probierportion **11.90 €**

# 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 **17.90 €**

## *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 **18.90 €**

## *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 **19.90 €**

## *Australisches Rumpsteak*

Ein nach Ihren Wunsch gegrilltes 200g - Rumpsteak, vom besonders zarten, australischen, ausschließlich getreidegefütterten, Angus Rind, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit hausgemachten Kräuter-Dipp **31.90 €**

# *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 **19.90 €**

## *Peschels frischer Karpfen*

Ein viertelster Karpfen „Blau“, frisch aus der Köthel von Armin Peschels Fischzucht, im gewürzreichen Aromasud schonend gar gezogen und klassisch mit zerlassener Butter, leckerem Rotkohl und Petersilienkartoffeln gereicht **24.90 €**

## *Norwegisches Lachsfilet*

Ein saftig auf der Hautseite gebratenes Lachsfilet aus Norwegen, richten wir an auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit frischen gehackten Gartenkräutern **25.90 €**

# Sächsische Tradition

## *Dresdner Sauerbraten vom Rind*

Saftig zartes Fleisch von sächsischen Weiderindern, mehrere Tage im Gewürzsud eingelegt, anschließend kräftig geschmort und zu einer Rosinen – Lebkuchensoße vollendet, serviert mit hausgemachtem Rotkohl und zwei dampfend frischen Klößen mit gebräunten Semmelbröseln **22.90 €**

# 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 **19.90 €**

# Ofenfrisches

## Weihnachtsgeflügel

### *Entenbraten frisch aus der Röhre*

Knusprig frischer Entenbraten, auf einem schmackhaften Beifußsößchen, serviert mit hausgemachten Rotkohl und zwei Thüringer Klößen mit gebräunten Semmelbröseln

... mit einer viertel Ente **21.90 €**  
oder einer halben Ente **29.90 €**

### *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 **31.90 €**

### *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 **33.90 €**

# Weihnachtlich

## Rustikal

### *Bauernomelett*

Leckere Röstkartoffeln gebraten mit Bauchspeck, Zwiebel, Tomate, Paprika und Spreewälder Gurke und in der Pfanne in geschlagenem Ei gebacken **11.90 €**

### *Rindfleischbolognese*

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind besonders fleischig und aromatisiert mit italienischen Kräutern, servieren wir Ihnen auf frischen, leckeren Frischei – Bandnudeln, mit gehobeltem Grana Padano **12.90 €**

### *Hausgemachte Sülze*

Hausgemachte Eisbeinsülze nach Omas Originalrezeptur, mit deftigen Bratkartoffeln und würziger Remouladensoße **15.90 €**

# *Kindergerichte*

## *Thüringer Kloß - Pommes*

Thüringer Klöße mal anders, in Streifen knusprig ausgebacken, wahlweise mit Ketchup oder Mayo ... oder beides **6.90 €**

## *Klöße mit Soße*

Zwei Thüringer Klöße so wie sie die Großen essen, mit leckerer Bratensoße **7.90 €**

## *Nudeln mit Tomatensoße*

Frische Bandnudeln mit leckerer Tomatensoße und geriebenen Käse **7.90 €**

## *Phicken Nuggets*

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