

# *Herbstkarte*

---



*Herbstliche Leckereien  
aus unserer Küche*

# Vorspeisen & Salate

## *Zürbissuppe*

Rahmsüppchen vom frischen Hokkaidokürbis, mit Aromen von Ingwer und Honig, verfeinert mit knusprig – karamellisierten Kürbiskernen 8.9

## *Kleiner gemischter Herbstsalat*

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroutons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme 8.9

## *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 9.9

## *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 17.9 oder gegrillten Black Tiger Garnelen 21.9

## *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 20.9 ... gern auch als kleinere Probierportion 12.9

# 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 18.9

## *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 19.9

## *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 20.9

## *Frisches Rumpsteak*

Ein nach Ihren Wunsch gegrilltes 250g - Rumpsteak, vom besonders zarten, irischen Weideochsen, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit hausgemachten Kräuter-Dipp 35.9

# *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 21.9

## *Norwegisches Lachsfilet*

Ein saftig auf der Hautseite gebratenes Lachsfilet aus Norwegen, richten wir an auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Gartenkräutern 26.9

# Von der heimischen Jagd

## *Hirschkeulenbraten*

Saftiger Braten aus der Keule des Hirsches, frisch von der herbstlichen Jagd im Thüringer Wald, in einer leckeren Sauerrahmsoße mit hausgemachten Rotkohl, gefüllter Preiselbeerbirne und Thüringer Klößen mit gebräunten Semmelbröseln 25.9

# Vegetarisch

## *Gebackener Rahmkäse*

Besonders mild und cremiger Rahmkäse, in handgemachter goldgelber Wiener Panade, auf knackigem Pfannen - Grillgemüse und leicht gerahmten Frischei – Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern 20.9

# Sammelfrische Steinpilze

## *Steinpilz - Pasta*

Eine leckere, vegetarische, herbstliche Rahmpasta, aus in feinen Zwiebelwürfeln angeschwitzten Wald - Steinpilzen, fruchtigen Tomatenwürfeln und frischen Bandnudeln, verfeinert und angerichtet mit gehackter Petersilie, frisch gezupfter Rauke und gehobeltem Grana Padano 22.9

## *Gegrilltes Steak zu frischen Steinpilzen*

Ein saftig gegrilltes Steak vom zarten Schweinerücken, servieren wir an sammelfrischen leicht gerahmten Steinpilzen, verfeinert mit zarten Zwiebelwürfeln und gehackter Petersilie, dazu goldgelb gebackene Kartoffelkrapfen 28.9

# Herbstlich Rustikal

## *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 14.9

## *Herbstliche Kartoffelrösti mit Rauchlachs*

Zwei knusprige Kartoffelrösti treffen auf norwegischen Lachs aus dem Rauch mit einem leckeren Meerrettich-Schmand-Dipp und einer kleinen marinierten Salatgarnitur 16.9

## *Hausgemachte Sülze*

Hausgemachte Eisbeinsülze nach Omas Originalrezeptur, mit deftigen Bratkartoffeln und würziger Remouladensoße 16.9

## *Unser Oktober - Burger*

Unseren herbstlich abgestimmten Burger, kreieren wir im ofenfrischem Laugenbrötchen, mit saftig gegrilltem, leicht geräuchertem Rindfleisch, auf bayrischem Obazda, mit würzigem Berg-Emmentaler, knackig grünem Salat, knusprigem Bacon, Gewürzgurke, mariniertem Weißkraut, Röstzwiebeln und einer leckeren Burger- und BBQ Soße, dazu goldgelb gebackene Kartoffelstücke mit Kräuterschmand 21.9

# *Kindergerichte*

## *Nudeln mit Tomatensoße*

Frische Bandnudeln mit  
leckerer Tomatensoße  
und geriebenen Käse 7.9

## *Phicken Nuggets*

6 Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites,  
Ketchup oder Mayo 8.9

## *Knusper Fischstäbchen*

Knusprig panierte und gebackene Seelachsstäbchen  
mit frisch gestampfter Kartoffel 8.9

## *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.

Alle Preis sind in Euro € ausgestellt.