

Vorspeisen

(Starters)

- Kleiner gemischter Salatteller von marinierten
Rohkost- und Blattsalaten mit Balsamico-Dressing* 4,50 €
(Small mixed salad of marinated raw vegetables and lettuce with a dressing of balsamic vinegar)
- Mit grünem Tee und Limone gebeizter Lachs
an einem Fenchel-Curry-Salat* 8,00 €
(Salmon pickled in green tea and lime on a fennel-curry-salad)
- Lammfilet mit Ras el Hanout gebraten,
auf Kräutergelee und Paprikacoulis* 9,50 €
(Filet of lamb fried with moroccan spices on herb-jelly)
- Marinierter, warmer Picandou auf einem Gurken-Karotten-Nest
und Soja-Sesam-Dressing* 7,00 €
(Warm, marinated goat's cheese on a gherkin-carrot-nest)

Hausgemachte Suppen

(Homemade Soups)

- Klare Wildkraftbrühe mit Wildfleischspätzle
und Gemüse* 5,50 €
(Clear game broth with game-spaetzle and vegetables)
- Kremsuppe vom jungen Spinat
mit Ricotta-Knoblauch-Crustini* 4,50 €
(Cream of young spinach soup with ricotta-garlic-crustini)
- Limonenblätter-Kokos-Suppe
mit geräuchertem Lachs* 5,50 €
(Fresh soup of lime-leaves and coconut with smoked salmon)

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
können Sie gern beim Service erfragen.*

(Information on allergens and additives can be obtained from our service personnel.)

*Auf Wunsch können Sie die Beilage ändern, pro Austausch berechnen wir Ihnen 1,50 €.
We can exchange the side dish as you desire for a small additional charge of €1.50.*

Salate

(salads)

*Caesar-Salat (Römer Salat mit Avocado, Cocktailtomaten,
Parmesan und Knoblauch-Croutons)* 11,50 €
(Cesar-salad with parmesan and garlic-cROUTONS)

*Großer Salatteller mit Eisberg, Paprika, Tomaten, Gurken,
Fetawürfel und gebackenem Rosmarin-Zitronen-Hähnchen* 13,00 €
*(Large salad platter with iceberg lettuce, paprika, tomatoes, cucumbers and
feta cheese cubes with baked rosemary-lemon-chicken)*

Pasta und vegetarische Küche

(Pasta and vegetarian food)

Marinierter, gebackener Pak Choi  13,00 €
an einem Fenchel-Orangen-Risotto
(Marinated, baked pak_choi cabbage on a fennel-orange-risotto)

Bandnudeln mit Rotwein-Schalotten, Schmortomaten 17,00 €
und Rucola geschwenkt, dazu warme Scheiben
vom rosa Gewürz-Roastbeef
*(Pappardelle with red wine shallots, stewed tomatoes and arugula pivoted with
warm slices of pink spiced roast beef)*

 *Vegane Speise*

Auf Wunsch können Sie die Beilage ändern, pro Austausch berechnen wir Ihnen 1,50 €.
We can exchange the side dish as you desire for a small additional charge of €1.50.

Fischgerichte

(Fish dishes)

- Mahi-Mahi-Filet in Tandoori-Soja-Sauce,
dazu gebratener Pak Choi und Koriander-Reis* 15,90 €
(Mahi-mahi-fillet in tandoori-soy-sauce with baked pak choy cabbage and coriander-rice)
- Norweger Lachs mit Honig-Senf-Kruste
auf rahmigen Schnittlauch-Gemüse-Nudeln* 18,00 €
(Norwegian salmon with honey mustard crust on creamy chive-vegetable noodles)
- Frische ganze Forelle in Petersilien-Mandel-Butter gebraten
an Kartoffeln und gemischtem Salat* 14,00 €
(Fresh whole trout roasted in parsley-almond-butter served with potatoes and mixed salad)

Fleischgerichte aus der Pfanne

(Meat Dishes)

- Schweinelende mit Fourme d'Ambert gratiniert,
auf glasiertem Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin* 16,50 €
(Pork fillet with Fourme d'Ambert gratin on glazed kohlrabi and potato-gratin)
- Steak vom Entrecôte, ca. 200 gr., an Wasabi-Rahm-Erbesen,
herzhaften Kartoffelecken und Café de Paris Butter* 22,00 €
*(Entrecote steak, about 200 gr., on wasabi-cream-peas with savoury potato wedges and
with Café de Paris butter)*
- Rosa gebratene Hirschkeule an Chicorée im Speckmantel
und Holunderbeeren-Risotto* 17,90 €
(haunch of venison with chicory in bacon-jacket and juniper-berry risotto)
- Maispouardenbrust mit Sous Vide gegartem Lauch
und Bandnudeln in Portweinrahm* 16,00 €
(Breast of corn-fed duck with Sous Vide prepared wild-garlic and tagliatelle in portwine-cream)
- Scheiben von der Rehleber in Kräuterpanade gebacken
an Rahm-Schwarzwurzel und Kartoffelsoufflée* 14,00 €
(Slices of venison lever baked in panade of herbs on creamy salsify and soufflée of potato)

Auf Wunsch können Sie die Beilage ändern, pro Austausch berechnen wir Ihnen 1,50 €.
We can exchange the side dish as you desire for a small additional charge of €1.50

KRÄFTIG, DEFTIG UND ZART GESCHMORTES

(strong, hefty and delicate braised meat)

<i>Hausgemachte Soljanka mit Sauerrahm</i> <i>(Home-made soljanka with sour cream)</i>	3,50 €
<i>Würzfleisch vom Geflügel mit Champignons</i> <i>in einer Blätterteigpastete mit Zitrone</i> <i>(Ragout of poultry with white mushrooms served in puff pastry with a slice of lemon)</i>	5,40 €
<i>Rittersgrüner Brotzeitbrett mit Butter und Brot</i> <i>(Cheese and cold meat platter served with bread and butter)</i>	8,90 €
<i>Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade</i> <i>(Homemade brawn served with sauté potatoes and a remoulade sauce)</i>	8,90 €
<i>Frischer Hackepeter mit Brot, Zwiebel und Gewürzgurken</i> <i>(Minced meat with bread, onions and pickled gherkin)</i>	8,20 €
<i>Ofengeschmorte Barbarie Entenkeule in eigener Sauce</i> <i>auf Apfelrotkohl und Klößen</i> <i>(Oven roast barbarie duck in its own sauce on apple-red cabbage and dumplings)</i>	13,90 €
<i>Hausgebeizter Sauerbraten, dazu Apfelrotkohl und Wickelklöße</i> <i>(Home-marinated joint of tender beef served with apple-red cabbage with bread crumb filled potato dumplings)</i>	13,90 €
<i>Hausgemachte Rinderroulade in Pommery-Senf-Sauce</i> <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i> <i>(Homemade filled beef roulade in pommery-mustard-sauce served with red cabbage with apple and potato dumplings)</i>	13,90 €
<i>Herzhafter Wildgulasch aus heimischen Wäldern mit Preiselbeeren,</i> <i>dazu Speckrosenkohl und Semmelknödelscheiben</i> <i>(Local venison goulash with cranberries served with Brussels sprouts and slices of bread dumplings)</i>	14,50 €
<i>Zweierlei Braten vom Hirsch und Wildschwein in kräftiger Sauce,</i> <i>dazu rahmiges Kohlrabigemüse und Preiselbeerkroketten</i> <i>(Two different roasts of stag and wild boar with root-parsley and cranberry croquettes)</i>	15,00 €

Auf Wunsch können Sie die Beilage ändern, pro Austausch berechnen wir Ihnen 1,50 €.
We can exchange the side dish as you desire for a small additional charge of €1.50.

Dessert

(Dessert)

Süße Tradition aus der Patisserie

(Sweet tradition from Erzgebirge-style)

Quarkkeulchen mit Apfelmus, Vanillesauce und Zimt-Zucker 4,70 €
(Small potato and curd pancakes served with apple puree, vanilla sauce and cinnamon sugar)

Hefeknödel gefüllt mit Heidelbeeren, braune Butter, Zimt-Zucker 5,20 €
und Vanillesauce
(Blueberry filled dumpling served with browned butter, cinnamon sugar and vanilla sauce)

Neue Köstlichkeiten

(New delicacies)

Geeistes Mousse von weißer Schokolade und Ingwer 5,50 €
an Erdbeer-Pfeffer-Salat
(Iced white-chocolate-mousse and ginger on strawberry-pepper-salad)

Klassische, karamellisierte Crème brûlée, 6,00 €
dazu Zitrusfrüchte im Gelee vom schwarzen Tee
(Classic creme brûlée with citrus fruits in a jelly of black tea)

So ein Käse...

(What a cheese ...)

Gereifter Parmesan mit kandiertem Ingwer 6,00 €
und fruchtigen Schokoladen-Balsamico
(Matured Parmesan with candied ginger and fruity chocolate-balsamic)

Rittersgrüner Naschereien

(Rittersgrün small desserts)

Mojitoeis auf Kumquats und Granat-Äpfel 3,00 €
(Mojito ice cream on Kumquats and Pomegranate)

Vanilleeis im Mandelkleid mit Eierlikörsahne 3,00 €
(Vanilla ice cream covered with almonds and with eggnog cream)

Vital Joghurteis auf Früchte-Müsli und Krokant 3,00 €
(Vital Yoghurt ice cream on fruit-müsli and caramel-covered brittle nuts)

Mascarpone-Kaffee-Eis auf Beeren 3,00 €
(Mascarpone-coffee-icecream on berries)

Menü

*Mit Basilikum Pesto mariniertes Carpaccio vom Rind,
frisch gehobelter Parmesan und Rucola
(Beef carpaccio, marinated with basilicum-pesto, freshly ground parmesan and rocket)*



*Rosa Lammfilet mit Ras el Hanout gebraten,
dazu chinesischer Senfkohl,
Birnen-Zwiebel-Couscous und Mango-Curry-Dip
(Fillet of lamb, fried with ras el hanout with chinese mustard-cabbage,
pear-onion-couscous and mango-curry dip)*



*Geeistes Mousse von weißer Schokolade und Ingwer
an Erdbeer-Pfeffer-Salat
(Iced white-chocolate-mousse and ginger on strawberry-pepper-salad)*

29,50 €

Begleitende Weine

zur Vorspeise

*Spätburgunder Rosé QbA (Pfalz) 0,1 l
halbtrocken, kernig, mit elegantem Beerenaroma*

zum Hauptgang

*Sächsischer Weißburgunder (Meissen) 0,2 l
trocken, angenehm fruchtig mit Noten von Zitrusfrüchten & Apfel*

zum Dessert

*Banyuls 4 Ans D'Age AC (Frankreich) 5 cl
Granatroter Dessertwein, kräftig mit Pflaumen- und Schokoladenaromen*

9,90 €

inkl. 1 Flasche Wasser

