

**„Abwechslung ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Genüsse!“**

Werner Mitsch



**Liebe Gäste,** schön, dass Sie da sind!

**Essen ist Vertrauenssache.** Für andere Menschen Essen zu kochen, bedeutet Verantwortung zu übernehmen, jeden Tag. In Dresden als waschechter Sachse geboren, bin ich mit meiner Heimat tief verbunden. Die Liebe zum Kochen habe ich schon sehr früh entdeckt, somit stand für mich fest: Ich werde Koch!

In den vergangenen Jahren habe ich gelernt, dass es nicht um Sterne und Hauben geht, sondern immer um den Gast. Unsere Gäste sind unsere größten Kritiker. Immer gemeinsam mit den Gästen weiter gehen und gemeinsam Dinge verändern. Ich bin ein Fan davon, Neues mit Altem zu kombinieren. Hiesige Spezialitäten gewürzt mit einer Prise pfiffiger Originalität, das erfordert Fantasie und Mut beim Kochen.

Gemeinsam mit meinem Team mache ich täglich einen Brückenschlag zwischen sächsischer Tradition und moderner Gastronomie. Jeder bei uns hat seinen Platz, trägt Verantwortung und bringt sich mit ein, das fängt schon beim Azubi an. Lachen und Spaß bei der Arbeit - bei uns nicht wegzudenken. Das Serviceteam unter der Leitung von Stephanie Beyer und Frank Wiesner wird sich professionell, persönlich und herzlich Ihren Wünschen annehmen und diese umsetzen. Uns täglich immer wieder neu erfinden, das ist es, was uns ausmacht. Wir lieben und leben diese einzigartige, harte, geniale, besondere, ein bisschen verrückte und doch immer wieder spannende Berufung! Begleiten Sie mich ein Stück des Weges – Ich freue mich auf Sie!

Ihr Gastgeber Ralf Wolf

#### Allergene & Zusatzstoffe

Wir sind verpflichtet für Sie alle Allergene und Zusatzstoffe in der Speisen- und Getränkekarte zu benennen. Fragen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal nach der gesonderten Karte.

## Kulinarischer Kalender „Lust auf Genuss“

### „Jetzt wird 's Wild sagt der Kürbis“

02.09. – 09.11.2020

Die Kürbis- & Wildsaison ist eröffnet. Kürbis ist ein schmackhaftes und gesundes Gemüse, dessen Fruchtfleisch zu verschiedenen Gerichten zubereitet wird und dessen Kerne, geröstet oder zu Öl verarbeitet, ebenfalls Verwendung in der Küche finden. Wenn Sie es „Wild“ mögen können Sie sich auch freuen. Edles Fleisch wie Reh oder Hirsch muss nicht nur den festlichen Gelegenheiten vorbehalten sein. Wir lassen für Sie die Kürbis- & Wildsaison zum echten Geschmackserlebnis werden.

### Lieblingsmenü

\* ab 3-Gang-Menü

Freuen Sie sich auf monatlich wechselnde und ausgewählte Kreationen unserer Köche, wonach sich in dieser Jahreszeit Leib und Seele sehnen. Saisonal stellen wir Ihnen einen Menü-Vorschlag zusammen, welcher eine kulinarische Geschichte erzählt (z.B. über eine besondere Zutat oder eine besondere Zubereitungsmethode). Gern können Sie aber auch Ihre individuelle Auswahl treffen und diese zu Ihrem Lieblingsmenü werden lassen – vom einzelnen Hauptgericht bis hin zum exklusiven 4-Gänge-Menü. Auf die Kreation Ihres Menüs erhalten Sie 10% Nachlass\*.

#### Quiche vom Kürbis

Wildkräutersalat | Südtiroler Speck



#### Duett von Kalb & Hirsch

Kalbsbäckchen | Hirschrücken | Kürbisrisotto | Waldpilze | Brunnenkresse



#### Himbeerkugel

Tonkabohnenmousse | Apfel

38,88

### Vorspeisen

#### Hausgemachtes Ragout fin von der Hähnchenbrust

7,90

Champignons | Gouda | Toast | Zitrone

#### Herbstliches Gemüsecarpaccio

-vegan-

9,20

Kürbis | Bete | Pastinake | Limetten-Sojajoghurt-Dip

#### Quinoabowl

-vegan-

9,50

Kirschtomaten | Seitlinge | Kürbis | Limette

~ wahlweise mit geräuchertem Lachs

zzgl. 3,50

#### Quiche vom Kürbis

9,80

Wildkräutersalat | Südtiroler Speck

#### Kaltgeräuchertes Lachsfilet

11,50

Kürbis-Rote Bete-Tatar | Crème fraîche | Tobiko

#### In Gin gebeizter Rehrücken

13,50

Seitlinge | Wacholder | Maronenpüree

## Salat

---

<b>Herbstsalat</b>	9,50
Tomate   Gurke   Radieschen   Frühlingszwiebeln   Paprika   Walnüsse	
~ wahlweise mit gebratenem Kürbis & Seitlingen	zzgl. 4,80
~ wahlweise mit in Orange & Szechuanpfeffer eingelegtem Zander	zzgl. 6,50
~ wahlweise mit gebratenem Hähnchenbrustinnchenfilet	zzgl. 6,90

## Suppen

---

<b>Asiatische Kürbiscremesuppe</b>	Erbsensprossen   Sushi-Ingwer	7,20
<b>Consommé vom Perlhuhn</b>	Honig-Maronen-Nocken	7,50

## Fleisch

---

<b>Burger vom Simmentaler Rind</b>	11,80
Cognac-Mayonnaise   Tomate   Zwiebeln   Speck   Ei	
~ wahlweise mit Pommes Frites	zzgl. 3,50
<b>Braten vom Havelländer Apfelschwein</b>	15,20
Petersilienkartoffeln   Herbstgemüse	
<b>Schnitzel vom Thüringer Duroc Schwein</b>	15,80
Pommes Frites   Panko-Panade   kleiner Herbstsalat	
<b>Wildgulasch von Reh und Hirsch</b>	16,50
Steinpilz-Gnocchi   Portwein-Schalotten	
<b>Kurzgebratener Frischlingsrücken</b>	17,50
Steinpilz-Gnocchi   Herbstgemüse   Jus	
<b>Coq au Vin von der Hähnchenbrust</b>	17,80
Kartoffel-Gemüseragout   Portwein-Schalotten	
<b>Sous vide gegartes US Tri-Tip Steak</b>	18,20
Mais-Chili-Muffin   Waldpilze   Portweinjus	
<b>Flanksteak vom Wolowina Rind</b>	22,50
Butternut-Püree   Herbstgemüse   Jus	
<b>Duett von Kalb &amp; Hirsch</b>	24,90
Kalbsbäckchen   Hirschrücken   Kürbisrisotto   Waldpilze   Brunnenkresse	
<b>Topping auf Wunsch</b>	0,60
Ketchup oder Mayonnaise	

## Fisch

---

<b>Miesmuscheln</b>	17,50
Tomatisierte Linguine   Kräuter-Seitlinge   Basilikum   Brunnenkresse	
<b>Müritzer Forelle</b>	18,00
Petersilienkartoffeln   Wildkräutersalat   hausgemachte Remoulade	
<b>In Orange &amp; Szechuanpfeffer eingelegter Zander</b>	18,20
Kartoffel-Gemüseragout   Brunnenkresse   Tomatensugo	
<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b>	18,90
Butternut-Püree   Krabbenfleisch   Speck   Kräuterbutter	

## Vegetarisch & Vegan

---

<b>Falafel -vegan-</b>	13,40
Butternut-Püree   Tomatensugo   Limetten-Sojajoghurt-Dip	
<b>Tomatisierte Linguine</b>	13,50
Rucola   Pinienkerne   Kräuter-Seitlinge   Brunnenkresse	
<b>Kürbisrisotto</b>	13,90
Hokkaido   Rucola   Parmesanchip   Brunnenkresse	

## Desserts

---

<b>Dreierlei vom Schokoladentörtchen</b>	7,80
Himbeere   Mango   Birne   Kumquats	
<b>Brombeer-Grießflammerie</b>	8,20
Birne   Portwein	
<b>Himbeerkugel</b>	8,50
Tonkabohnenmousse   Apfel	