

„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 Menü's 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

Champignons | Gouda | Toast | Zitrone

7,90

Herbstliches Gemüsecarpaccio

-vegan-

Kürbis | Bete | Pastinake | Limetten-Sojajoghurt-Dip

9,20

Quinoabowl

-vegan-

Kirschtomaten | Seitlinge | Kürbis | Limette

9,50

~ wahlweise mit geräuchertem Lachs

zzgl. 3,50

Quiche vom Kürbis

Wildkräutersalat | Südtiroler Speck

9,80

Kaltgeräuchertes Lachsfilet

Kürbis-Rote Bete-Tatar | Crème fraîche | Tobiko

11,50

In Gin gebeizter Rehrücken

Seitlinge | Wacholder | Maronenpüree

13,50

Salat

Herbstsalat	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 Hähnchenbrustinnenfilet	zzgl. 6,90

Suppen

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

Fleisch

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

Fisch

Miesmuscheln 17,50

Tomatisierte Linguine | Kräuter-Seitlinge | Basilikum | Brunnenkresse

Müritzer Forelle 18,00

Petersilienkartoffeln | Wildkräutersalat | hausgemachte Remoulade

In Orange & Szechuanpfeffer eingelegter Zander 18,20

Kartoffel-Gemüseragout | Brunnenkresse | Tomatensugo

Scholle „Finkenwerder Art“ 18,90

Butternut-Püree | Krabbenfleisch | Speck | Kräuterbutter

Vegetarisch & Vegan

Falafel -vegan- 13,40

Butternut-Püree | Tomatensugo | Limetten-Sojajoghurt-Dip

Tomatisierte Linguine 13,50

Rucola | Pinienkerne | Kräuter-Seitlinge | Brunnenkresse

Kürbisrisotto 13,90

Hokkaido | Rucola | Parmesanchip | Brunnenkresse

Desserts

Dreierlei vom Schokoladentörtchen 7,80

Himbeere | Mango | Birne | Kumquats

Brombeer-Grießflammerie 8,20

Birne | Portwein

Himbeerkugel 8,50

Tonkabohnenmousse | Apfel