



„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 Görlitz als waschechter Schlesier 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 weitergehen und gemeinsam Dinge verändern. Ich bin ein Fan davon, Neues mit Altem zu kombinieren. Hiesige Spezialitäten gewürzt mit einer Prise pffiger 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 Mario Gorks 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 Raik Kleinert



Radeberger

frisch gezapft

Die Radeberger Exportbierbrauerei gehört zu den modernsten Brauereien Europas. Seit über einhundert Jahren wird dort ausschließlich das gebraut, was sie am besten können: Radeberger Pilsner. Helles Malz, Aroma- und Bitterhopfen, weiches Wasser und feinste Hefe – die sorgfältig ausgewählten Zutaten sorgen seit jeher dafür, dass Radeberger Pilsner ein ganz besonderer Genuss ist.

Radeberger Pilsner vom Fass ^E

0,25l 2,90

Das hellgoldfarbene, wohltuend hopfenbetonte Pilsner mit dem feinsahnigen Schaum. Vorherrschender Hopfengeschmack mit angenehmer, fein ausgeprägter Hopfenbittere.

0,40l 3,90

Zutaten: Wasser (aus eigenem Brunnen), Gerstenmalz, Hopfen alc. 4,8% vol.

Augustiner

frisch gezapft

ORIGINAL AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN...

... gegründet 1328, ist die älteste Brauerei Münchens im Herzen der Stadt. Unser Anspruch ist bis heute Biere von höchster Qualität nach den Vorgaben des Münchner Reinheitsgebots von 1487 zu brauen.

Augustiner Hell ^E

Schnitt ca. 0,30l 3,00

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

0,30l 3,30

0,50l 4,90

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen alc. 5,2% vol.

Augustiner Dunkel ^E

Schnitt ca. 0,30l 3,00

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

0,30l 3,30

0,50l 4,90

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen alc. 5,6% vol.

Allgäuer Buble Bier

Als Traditionsgut ist das Allgäuer Buble Bier mit dem Allgäuer Buble seit den 1950er Jahren fester Bestandteil der Allgäuer Bierkultur. Seine vielen Freunde sorgen dafür, dass diese Tradition auch für weitere Generationen erhalten bleibt.

Edelweissbier ^E

0,50l 4,90

Die naturtrüb belassene Spezialität aus dem Allgäuer Alpen. Fruchtig im Auftakt mit frisch-würziger Note und angenehm spritzig im Abgang.

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe alc. 5,3 % vol.



Vermouth

5cl

La Quintinye Vermouth Royal

La Quintinye ist ein Tribut an den visionären französischen Botaniker Jean-Baptiste de La Quintinye. Im Auftrag des „Sonnenkönigs“ Ludwig XIV legte dieser den berühmten Küchengarten des Schlosses Versailles an. La Quintinye Vermouth Royal stammt direkt aus dem Herzen des königlichen Weinbaugebiets Charente. Zur Herstellung seines Wermuts vereint der Önologe und Master-Distiller Jean-Sébastien Robicquet die Botanicals mit edlen Weinen der Region und dem lokalen Likörwein Pineau des Charentes.

La Quintinye Vermouth Blanc

4,90

Frisch und lebendig mit blumigen und zitronigen Aromen, welche die saftigen Noten des Pineau hervorheben.

La Quintinye Vermouth Royal Rouge

4,90

Vollmundig und intensiv mit Karamell, gerösteter Vanille und wärmender Würzigkeit mit langem Abgang.

La Quintinye Extra Dry

4,90

Elegant und rund, mit Aromen von reifen gelben Früchten, Brioche, die nahtlos in eine langsam entstehende Bitterkeit und Würze übergehen.

Sherry

5cl

Don Zoilo W&H Collection

Don Zoilo Sherry Williams & Humbert Collection Jerez Weine. Die Bodegas Williams & Humbert zeigen was Sherry ist: Dry Sherry, Cream Sherry, Fino und Amontillado. Erlesener Jerez Likörwein-Genuss. Er wird aus Palomino Trauben gewonnen und reift acht Jahre unter Flor, danach weitere vier Jahre, unter oxydativem Einfluss. Das vollmundige Trauben-Aroma wird von einem nussigen Geschmack abgerundet.

Don Zoilo Sherry Medium Dry Amontillado 12 Years

4,90

Don Zoilo Dry Fino Sherry

4,90

Don Zoilo Sweet Pedro Ximénez Sherry 12 Years

4,90

Modern

Aperol Sprizz ^{1,10}	Aperol ^{1,10} , Prosecco, Soda	6,90
Hugo ^{1,3}	Holundersirup ^{1,3} , Prosecco, Limette, Minze, Soda	6,90
Barbara	Rhabarbersaft, Prosecco, Waldbeeren, Soda	6,90
Lilly ^{1,3}	Weinaperitif „Lillet“ ¹ , Schweppes – Wild Berry ³ , Waldbeeren	6,90
Ingo ³	Hausgemachter Ingwer-Honig, Prosecco, Soda ³ , Gurke	6,90
Bella ¹	Ramazzotti „Aperitivo“ ¹ , Prosecco, Soda, Basilikum	6,90
French ^{3,10}	La Quintinye Vermouth Blanc, Goldberg Tonic ^{3,10} , Zitrone	6,90
Falernum Tonic ^{3,10}	Falernum, Goldberg Tonic ^{3,10}	7,50
Moscow Mule ^{2,3}	Smirnoff Black Vodka, Limettensaft ^{2,3} , Ginger Intense ³	7,90
Pimm's Cup ^{1,3}	Pimm's No. 1 ¹ , Ginger Ale ^{1,3} , Gurke, Zitrone, Orange, Minze	7,90



Kulinarischer Kalender „Lust auf Genuss“

„Jetzt wird ´s Wild“

10.10.2017 – 10.11.2017

Die Jagdsaison ist eröffnet: Immer mehr Feinschmecker begeistern sich für das zarte und aromatische Wildfleisch. So etwas Edles wie Reh oder Hirsch muss nicht nur den festlichen Gelegenheiten vorbehalten sein. Denn jetzt ist genau die richtige Zeit, um sich diese unvergleichliche Gaumenfreunde zu gönnen - klassisch oder auf moderne Art. Neben Reh und Hirsch haben jetzt auch Wildgeflügel und Wildschwein Hochsaison. Leichte Vorspeisen, saftige Steaks, feine Medaillons, köstliche Braten, würzige Ragouts - die kulinarischen Möglichkeiten sind unglaublich vielseitig. Wir bringen Ihnen Wildgerichte klassisch und manchmal auch überraschend zubereitet – auf den Tisch.

Unsere besondere Empfehlung für Sie.

3-Gang-Menü	29,90
4-Gang-Menü	34,90

Vorspeisen

Würzfleisch*^{1,2} Gouda ^{1,2} , Toast	7,50
Lachs-Brokkoli-Quiche* Schnittlauch-Crème Fraîche, Kräutersalat	8,50
Bunter Wildkräutersalat Balsamicovinaigrette, Wildhasenrücken, karamellisierte Apfelspalten, geröstetes Pumpernickel, Kirschtomaten, Shiso-Kresse	8,70
Gefüllte Pfannkuchenröllchen Knuspriger Wildschweinschinken, Parmesan, Rucola	8,90
Fenchel – Paprika Salat Garnelenspieß, gebratene Avocado, Rucola, Cashewnüsse, Senfvinaigrette	8,90
Salat nach Art des Chefs Salatherzen in Senfvinaigrette, Wildschweinschinken, Blauschimmelkäse, Walnüsse, Feigen	9,50
Carpaccio vom Damhirsch² Karamellisierte Äpfel, Ziegenkäsecrumble, Kresse	10,50

Unsere Salate servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als Hauptspeise. Zu jedem Gericht können Sie sich einen kleinen Beilagensalat extra dazu bestellen.

Die mit * gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen nur bis 18:00 Uhr.



Suppen

Schaumsuppe vom Hokaidokürbis	Kernöl, geröstete Pinienkerne	6,10
Pikanter Rinderherzeintopf*	Kartoffel, Gemüseeinlage	6,50
Consommé vom Steinpilz	Wachtelbrust, Röstzwiebeln	6,90

Vegetarisch & Vegan

Waldpilzstrudel „a la Stefan“*		12,50
Herbstgemüse, Schnittlauch-Crème Fraîche		
Mezzalune		12,90
Walnuss-Feigenfüllung, Blauschimmelkäse, Kürbis, Sojaschaum		
Veganes Gemüsecurry		13,90
Soja-Polenta-Schnitte, Seitan, Cashewnüsse		

Fisch

Gebackenes Karpfenfilet aus den Moritzburger Teichen*		14,90
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce		
Schleie im Ganzen gebraten aus den Moritzburger Teichen		15,90
Petersilienkartoffeln, kleiner Beilagensalat		
Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten		17,50
Kartoffelpüree, Wirsinggemüse, Rieslingschaum		
Filet vom Norwegerlachs aus Aquakultur		18,50
Graupen-Pilzrisotto, Kirschtomaten, Rucola		

Die mit * gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen nur bis 18:00 Uhr.



Fleisch

Toast Hawaii mal anders* 10,90

Foccacia, Serranoschinken, Ananas, Kräuter-Crème-Fraiche
Parmesanchip, Süßkartoffelpommes

Schnitzel vom Schweinerücken* 13,50

Pommes Frites, kleiner Blattsalat

Ragout vom heimischen Wild 15,90

Walnuss-Schupfnudeln, Herbstgemüse, Preiselbeeren

Brust vom Paderborner Landhuhn 16,10

Graupen-Pilzrisotto, Kirschtomaten, Rucola

Sauerbraten vom Weiderind 16,50

Waldpilzstrudel „a la Stefan“, Herbstgemüse

Schulter vom Müritzer Weidelamm 17,20

Kartoffelpüree, dreierlei Bohne, Lammjus

Hirschrückensteak 19,80

Rote Bete-Kürbisschnitte, Wirsinggemüse, Quittenchutney

Gebratenes Roastbeef 22,90

Bratkartoffeln, Wildkräutersalat, Apfel-Chilisalsa

Desserts

Schwarzwälder Kirschdessert 6,50

Schokoladenmousse, Kirschragout, Kirschwasser, Sahne

Mandel-Schoko-Traum 7,10

Amaretto-Parfait, Zwetschgenröster und Schokoladenkuchen

Karamellisierte Birnen-Mandeltarte 7,90

Pistazieneis, Vanillesauce

Käsevariation^{2,3} 9,50

Französischer Rohmilchkäse, herzhaftes Marmelade², Trauben

Die mit * gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen nur bis 18:00 Uhr.