

„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 Ole Gäbel 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



## Kulinarischer Kalender „Lust auf Genuss“

### „Frühlingsgefühle“

„Frühling ist, wenn die Seele wieder bunt denkt.“ Die Tage werden länger, sanftes Grün verzaubert die Natur und die Blüten recken sich sehnsuchtsvoll der Sonne entgegen und wenn sich die Luft langsam mit den Düften der Natur füllt, ist die schönste Zeit des Jahres da. Vielfältige Gaumenfreuden, die regional unterschiedlich anmuten, gehören zur Frühlingszeit dazu. Ausgesprochen zart und mit ganz besonderen Aromen, so präsentieren wir unsere Gerichte.

### 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\*.

Fermentierter Spargel mit Ponzu-Sud A,Wh,F,N  
Schwarzer Knoblauch | Buchweizen | Miso | Enoki | vegan



Kalbsfilet unter der Olivenkruste A,Wh,C,L  
Möhren | Lauch | Jus



Karamell-Tiramisu A,Wh,C,G,8  
Cantuccini | Espresso | Schokolade

45,09

### Vorspeisen

**Hausgemachtes Ragout fin von der Hähnchenbrust** <sup>A,Wh,G</sup> 10,50  
Champignons | Gouda | Toast | Zitrone

**Frühlingsalat** <sup>H,M</sup> 10,80  
Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen | Nüsse

~ wahlweise mit gebackenem Ziegenkäse im Filoteig <sup>A,Wh,G</sup> zzgl. 6,80

~ wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust in Tandoori & Joghurt <sup>G,M</sup> zzgl. 7,60

~ wahlweise mit gebratenem Wolfsbarschfilet <sup>A,Wh,D</sup> zzgl. 7,80

**Bärlauchravioli** <sup>Wh,C,G</sup> -warm- 14,60  
Cherrytomaten | Grüner Spargel



## Vorspeisen

<b>Fermentierter Spargel mit Ponzu-Sud</b> <sup>A,Wh,F,N</sup> -vegan-	15,80
Schwarzer Knoblauch   Buchweizen   Miso   Enoki	
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <sup>A,Wh,G</sup>	15,80
Paprika   Zucchini   Aubergine   Filoteig	
<b>Gebratene Black Tiger Garnelen</b> <sup>G,R</sup>	16,50
Bulgur   Joghurt   Curry-Zwiebel   Sauerampfer	
<b>Tataki vom Rind</b> <sup>F,N</sup>	16,50
Hausgemachte Sojasauce   Gurkensalat   Sesam	
<b>Duett von Wachtel &amp; Kaninchen</b> <sup>A,Wh,C,G</sup>	17,60
Belugalinsen   Tramezzini   Bärlauch   Aprikose	
<b>Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen</b>	39,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.	

## Suppen

<b>Spargelcremesuppe</b> <sup>G</sup>	Pancetta	8,60
<b>Curry-Chili-Bananensuppe</b> -vegan-	Zitronengras   Bananenchip	9,60

## Fleisch\*

<b>Hähnchenbrust in Tandoori &amp; Joghurt</b> <sup>G,M</sup>	18,90
Paprika   Zucchini   grüner Spargel   rote Zwiebeln	
<b>Club-Focaccia &amp; Kartoffelchips</b> <sup>A,Wh,C,G</sup>	19,90
Hähnchenbrust   Avocado   Tomate   Omelett   Pancetta	
<b>Ragout vom Weidelamm</b> <sup>G,L</sup>	19,90
Pancetta   Bohnen	
<b>Schnitzel vom Kalb aus der Oberschale</b> <sup>A,Wh,C,M</sup>	22,90
Pankopanade   kleiner Blattsalat	
<b>Dry Aged Teres Major - Rinderschulter</b> <sup>G,L</sup>	24,90
Paprika   Zucchini   grüner Spargel   rote Zwiebeln	
<b>Kalbsfilet unter der Olivenkruste</b> <sup>A,Wh,C,L</sup>	26,90
Möhren   Lauch   Jus	



## Fisch\*

**Filet vom Wolfsbarsch unter der Olivenkruste** <sup>A,Wh,C,D,G</sup> 20,20  
Grüner Spargel | Tomate | Gurke

**Gebratenes Müritzer Störfilet** <sup>A,Wh,D,G</sup> 25,50  
Meeresspargel | Tomate | Kaviar

## \* Beilagen

**Wasabi-Kartoffelpüree** <sup>G,8</sup> | **Butter-Petersilien-Drillinge** <sup>G,8</sup>  
**Mandel-Paprika-Risotto** <sup>Al</sup> | **Bärlauch-Feta-Gnocchetti** <sup>A,Wh,G,8</sup>  
**Rustico Frites** | **Kartoffel-Gurkensalat** <sup>M</sup>  
**Belugalinsen-Salat** 5,40

**Topping auf Wunsch** 0,60  
Ketchup <sup>1,13</sup> oder Mayonnaise <sup>A,Wh,C,L,M,15.2</sup>

## Vegetarisch & Vegan

**Mandel-Paprika-Risotto** <sup>Al</sup> -vegan- 17,60  
Cherrytomaten | Basilikum

**Bärlauch-Gnocchetti** <sup>A,Wh,G</sup> 17,80  
Feta | Tomate | Oliven

## Desserts

**Karamell-Tiramisu** <sup>A,Wh,C,G,8</sup> 9,80  
Cantuccini | Espresso | Schokolade

**Frühlingswiese** <sup>A,Wh,C,G,8</sup> 9,80  
Erdbeeren | Kalamansi | Rhabarber | Crumble

**Apfel-Rhabarber-Crumble** <sup>A,Wh,C,G</sup> 9,80  
Beeren | Vanille

**Wiener Apfelstrudel** <sup>A,Wh,C,G</sup> 9,80  
Vanilleeis | Vanillesauce | Sahne

## Zusatzstoffe

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 2.1 Nitritpökelsalz | 2.2 Nitrat | 3 Antioxidationsmittel | 5 Sulfite | 6 Geschwärtz | 7 Gewachst | 8 Phosphat | 9 Süßungsmittel | 9.1. Phenylalanin | 10 Koffein | 11 Chinin | 13 Säuerungsmittel

## Allergene

A Glutenhaltige Getreide/-Erzeugnisse | Wh Weizen | Ry Roggen | Ba Gerste | Oa Hafer | Sp Dinkel | B Krebstiere/-Erzeugnisse | C Ei/-Erzeugnisse | D Fisch/-Erzeugnisse | E Erdnüsse/-Erzeugnisse | F Sojabohnen/-Erzeugnisse | G Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) | H Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse | Al Mandeln | Ha Haselnüsse | Wa Walnüsse | Ca Cashewnüsse | Pe Pekannüsse | Pi Pistazien | L Sellerie/-Erzeugnisse | M Senf/-Erzeugnisse | N Sesamsamen/-Erzeugnisse | O Schwefeloxid/Sulfite | P Lupinen/-Erzeugnisse | R Weichtiere/-Erzeugnisse