„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“

Jetzt wird's „Wild“ sagt der Kürbis

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*.

Zucchini-Cannelloni & Bruschetta A,Wh,Ca,H,M
Tomate I Kürbis I Ciabatta I Cashew

Geschmorte Ochsenbacke A,Wh,C,G,L
Kräuter-Semmelknödel I herbstliches Gemüse I Perlzwiebeln I Barolojus

Crème brûlée vom Kürbis C,G
Himbeersorbet I Schokoladen-Crumble

49,50

Vorspeisen

Hausgemachtes Ragout fin von der Hähnchenbrust A,Wh,G — 11,60
Champignons I Gouda I Toast I Zitrone

Herbstlicher Blattsalat H,M — 11,60
Tomate I Gurke I Paprika I Radieschen I karamellisierte Kürbiskerne

~ wahlweise mit gebackenen Austernpilzen A,Wh,F — zzgl. 6,90
~ wahlweise mit gebratenem Lachsfilet A,Wh,D — zzgl. 8,60
~ wahlweise mit gebratener Brust vom Schwarzfederhuhn G,M,L — zzgl. 9,60

Herbst Bowl M -vegan- — 15,80
Wilder Brokkoli I Kürbis I Rote Zwiebeln I Avocado

Steinpilz-Ravioli A,Wh,C,G -warm- — 15,80
Ricotta I Thymian I Bacon I Jus

Zucchini-Cannelloni & Bruschetta A,Wh,Ca,H,M -vegan- 16,20
Tomate I Kürbis I Ciabatta I Cashew

Carpaccio von Lachs & Heilbutt D,F,M 16,90
Nori I Chili I Ingwer I Radieschen I Frühlauch I Gurke

„Surf & Turf" G,R 17,60
Garnele I Parmaschinken I Kürbis I Bete I Ziegenkäse

Rosa gegarter Hirschrücken A,Wh,C,F,L,M,N,O 18,40
Blumenkohl I Sesam I Bete I Kräutermayonnaise I Tempura I Kapern

Brotkonfekt mit Dip A,Wh,G,M 5,40
Hausgemachte Aioli- & Kräutercreme

Vorspeisen-Etagere „Carola" für 2-4 Personen 39,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.

Suppen

Kartoffel-Kürbissuppe A,Wh,G Cabanossi I Croûtons 8,60

Asiatischer roter Curry-Eintopf F Karotten I Kartoffeln I Spinat I vegan 9,20

Fleisch

Dry Aged Nordish Pork „Pluma" Steak-Sandwich A,Wh,C,G -sous vide gegart- 19,80
Rotkohl-Cole Slaw I Cheddar I Tomate I Kräuter-Mayonnaise
~ wahlweise mit Rustico-Pommes frites A,Wh,D zzgl. 5,80

Wildragout von Hirsch & Reh A,Wh,C,G,L,O 22,40
Kürbis-Knöpfle I Karotten I Sellerie I Portwein

In Milch gegarte Brust vom Schwarzfederhuhn G,L,O 24,80
Risotto I Fenchelgemüse I Trüffel I Jus

Kotelett vom Apfelschwein „Strindberger Art" A,Wh,C,G,L,M,O 26,60
Kräuter-Semmelknödel I herbstliches Gemüse I Zwiebeln I Dijon-Senf

Rosa gebratener Tafelspitz vom Kalb G,L,O 27,80
Pastinaken-Kartoffelgratin I Rote Bete-Meerrettichpüree I Jus

Geschmorte Ochsenbacke A,Wh,C,G,L 28,60
Kräuter-Semmelknödel I herbstliches Gemüse I Perlzwiebeln I Barolojus

Schnitzel vom Kalb aus der Oberschale [A,Wh,C,G] 29,80
Bratkartoffeln I Pankopanade I kleiner Blattsalat

Topping auf Wunsch 0,60
Ketchup [1,13] oder Mayonnaise [A,Wh,C,L,M,15.2]

Fisch

Zackenbarsch nach „Büsumer Art" [A,Wh,B,D] 26,20
Bratkartoffeln I Krabben I Tomate I Kapern

Gebratenes Lachsfilet [A,Wh,D,G] 26,60
Risotto I Fenchelgemüse I Trüffel

Vegetarisch & Vegan

Gebackene Austernpilze [A,Wh,G,O] 18,40
Risotto I Trüffel I Parmesan

Kichererbsen-Curry [F,H] -vegan- 18,80
Pastinake I Karotte I Blumenkohl I Spitzpaprika

Desserts

Cassis-Tarte [A,Wh,C,G] 10,20
Frischkäse I Marmelade I Meringue

Crème brûlée vom Kürbis [C,G] 10,20
Himbeersorbet I Schokoladen-Crumble

Valrhona-Schokoladenmousse [C,G,H,Ha] 10,20
Ingwer I Chili I Quitten I Haselnuss

Wiener Apfelstrudel [A,Wh,C,G,O] 9,80
Vanilleeis I Vanillesauce I Sahne

Dessert-Etagere für 2-4 Personen 27,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Desserts aus unserem o.g. Angebot aus.

Zusatzstoffe

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

Allergene

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