

**„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 pffiffiger 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“

### „Sommerzeit“

Knackig leichte Salate und frische Kräuter, die in der warmen Jahreszeit Saison haben, schmecken nicht nur lecker, sie sind auch gut für Ihren Körper. Schon eine Portion Salat kann den Tagesbedarf an vielen wichtigen Nährstoffen decken und mit frischen Kräutern verfeinert schmeckt jedes Essen gleich viel intensiver. Genießen Sie die Vielfalt des Sommers mit tollen leichten Gerichten, die auch an heißen Tagen nicht zu schwer im Magen liegen!

### 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\*.

#### Gegrillter Weinbergpfirsich <sup>G,M,O</sup>

Rucola | Büffelmozzarella | Balsamico | Serrano-Schinken



#### Surf & Turf vom Golden Coin und Pulpo <sup>G,L,O</sup>

Polenta | Chili | gegrillter Mais | Portwein



#### Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu <sup>A,Wh,C,G,H,Ha</sup>

Cantuccini | Schokolade | Marshmallow

49,68

### Vorspeisen

#### Hausgemachtes Ragout fin von der Hähnchenbrust <sup>A,Wh,G,O</sup>

Champignon | Gouda | Toast | Zitrone

12,00

#### Salat Bowl <sup>H,M,O</sup>

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen | Nüsse

klein 8,60 | groß 13,80

~ wahlweise mit Büffelmozzarella <sup>G</sup>

zzgl. 6,60

~ wahlweise mit gebratenem Maishähnchen <sup>G</sup>

zzgl. 8,40

~ wahlweise mit gebratenem Seesaibling <sup>A,Wh,D,H,M,O</sup>

zzgl. 9,60

#### Gefüllte Gnocchi mit Pfifferlingen <sup>A,Wh,C,G</sup>

Trüffel | Schwarzer Knoblauch | Crème fraîche

15,20

#### Udonnudeln-Miso-Erdnuss-Bowl <sup>A,Wh,F,H,Ca,N,E</sup>

-vegan-

Grüne Papaya | Erbsen | Pak Choi | Limette

15,80

#### Gegrillter Weinbergpfirsich <sup>G,M,O</sup>

Rucola | Büffelmozzarella | Balsamico | Serrano-Schinken

16,40

<b>Caesar Salad</b> <sup>A,Wh,F,G,M</sup>		16,60
Hähnchen   Salatherzen   Erbsen   Speck   Parmesan		
<b>Tatar vom Sherrymatjes</b> <sup>A,Ry,D,H,L,O</sup>		16,80
Schwarzbrot   Grüner Apfel   Radieschen   Rote Zwiebeln		
<b>Rindfleischsalat vom bayrischen Weideochsen</b> <sup>E,F,H,N,O</sup>		17,20
Schwarze Bohnen   Gurke   Paprika   Erdnüsse   Koriander		
<b>Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen</b>		44,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.		
<b>Glücklichmacher</b>		
<b>... mit Hausbrot serviert</b>	Serrano-Schinken   Grissini <sup>A,Wh</sup> Hummus   Sumach   Olivenöl <sup>N,O</sup> Kalamata Oliven   Manchego <sup>G</sup> Sherrymatjes   Kartoffelrösti <sup>A,Wh,D,G</sup> Kanarische Salzkartoffeln   Mojo Rojo <sup>C,G</sup> Pimentos de Padrón   Meersalz   Limette	je 6,20
<b>Suppen</b>		
<b>Geeiste Pfirsichsuppe</b> <sup>R</sup>	Limette   Chili   Black Tiger Garnele	8,60
<b>Tom Kha Gai</b> <sup>C,F,N,O</sup>	Grüne Papaya   Egerlinge   Ei	9,90
<b>Fleisch</b>		
<b>Pastrami &amp; Iberico Papada</b> <sup>A,Wh,C,G,L,M</sup>		22,60
Ciabatta   Paprika   Coleslaw   Parmesan		
<b>Kotelett vom Duroc-Schwein mit Kartoffelkruste</b> <sup>G,L,M,O</sup>		25,60
Spitzkohl   Boskop Apfel   Estragon		
<b>Simmentaler Kalbsleber</b> <sup>A,Wh,G,L,M,O</sup>		26,40
Spitzkohl   Boskop Apfel   Schmorzwiebeln		
<b>In Buttermilch eingelegtes Maishähnchen</b> <sup>A,Wh,G,L,N,O</sup>		26,60
Kartoffelragout   Wassermelone   Wilder Brokkoli   Schwarzer Sesam		
<b>Surf &amp; Turf vom Golden Coin und Pulpo</b> <sup>G,L,O</sup>		27,60
Polenta   Chili   gegrillter Mais   Portwein		
<b>Kalbsschnitzel aus der Oberschale</b> <sup>A,Wh,C,G,M,O</sup>		29,90
Rustico Frites   Pankopanade   kleiner Salat		
<b>US-Beef Short Ribs - BBQ-Style</b> <sup>A,Wh,C,G,L,O</sup>		35,60
Brioche   Minimais   Patisson   Eiszapfen   Chutney von der Cherrytomate		

## Fisch

---

**Filet vom Seesaibling** <sup>A,Wh,D,G,N,O</sup> 25,60

Kartoffelragout | Wilder Brokkoli | Schwarzer Sesam

**Gebatener Red Snapper** <sup>A,Wh,D,G,L,O</sup> 26,60

Kartoffeln | Zucchini | Paprika | Cherrytomate | Curry

## Vegetarisch & Vegan

---

**Risotto von der Kartoffel** <sup>G,O</sup> 20,60

Grüner Spargel | Rote Zwiebeln | Trüffel | Tomate

**Blumenkohl-Wings** <sup>F,N</sup> -vegan- 20,60

Zitronen-Couscous | Minimaïs | Patisson | Eiszapfen | Chutney von der Cherrytomate

## Desserts

---

**Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu** <sup>A,Wh,C,G,H,Ha</sup> 11,20

Cantuccini | Schokolade | Marshmallow

**Himbeertarte** <sup>A,Wh,C,G,N</sup> 11,20

Schokoladencrumble | Sesam | Blutampfer

**Variation vom Käse** <sup>A,Wh,G,M</sup> 11,20

Italien | Frankreich | Spanien

**Wiener Apfelstrudel** <sup>A,Wh,C,G,O,P</sup> 11,20

Vanilleeis | Vanillesauce | Sahne

**Dessert-Etagere für 2-4 Personen** 29,90

Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Desserts aus unserem o.g. Angebot aus.

### Zusatzstoffe

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 2.1 Nitritpökelsalz | 2.2 Nitrat | 3 Antioxidationsmittel | 5 Sulfite | 6 Geschwärtzt | 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