

**„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 pfffiger 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“

### „Gans schön Ente“

Ente & Gans sind an den Festtagen heiß begehrt. Sobald die Tage kürzer und das Wetter kälter wird, wächst der Appetit auf einen leckeren Braten. Der Legende zufolge beginnt an St. Martin ein köstliches Fest rund um die Gans. Man soll seine Lieben bei einem Gänseessen herzlich bewirten noch bevor die Adventszeit beginnt, so heißt es in alten Überlieferungen zu diesem schönen Brauch. Natürlich möchten auch wir diese leckere Tradition fortsetzen und verwöhnen Sie in der kalten Jahreszeit mit Traditionellem und Modernen.

### 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\*.

#### Carpaccio vom Sellerie<sup>L,M</sup>

Yuzu | Pomelo | Senf | Estragon



#### Sous-vide-gegartes Kalbs-Onglet<sup>G,L,M,O</sup>

Kartoffelgratin | Wintergemüse | Jus



#### Dominostein<sup>A,Wh,C,G,H</sup>

Lebkuchen | Mandel | Amaretto | Mandarine

48,24

### Vorspeisen

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

Champignons | Gouda | Toast | Zitrone

13,00

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

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen | Nüsse

klein 7,60 | groß 11,80

~ wahlweise mit gebackenen Champignons & gratiniertem Ziegenkäse<sup>A,Wh,G</sup>

zzgl. 7,60

~ wahlweise mit gedämpftem, mariniertem Lachsfilet<sup>A,Wh,D,F</sup>

zzgl. 9,70

~ wahlweise mit rosa gebratener Brust von der Maisente

zzgl. 10,70

#### Carpaccio vom Sellerie<sup>L,M</sup> -vegan-

Yuzu | Pomelo | Senf | Estragon

16,40

#### Crème brûlée vom Ziegenkäse<sup>C,G,L,M</sup>

Belugalinsen | Birne | Bete

16,60



**Ravioli mit Feige & Pecorino** <sup>A,Wh,C,G,M</sup> 16,80  
Senf | Zitronenbutter | Thymian

**Gegrillte Birne & Trüffel-Pecorino** <sup>G,H,Ha</sup> 17,20  
Friséesalat | Nuss-Pesto | Pinienkerne | Tomberry

**In Rotkraut gebeizter Lachs** <sup>A,Wh,C,D,G,N,O</sup> 17,60  
Popcorn | Wassermelonenrettich | Bacon | Wakame

**Tatar vom Rind** <sup>A,Wh,C,F,G,M</sup> 17,80  
Eigelb | Avocado | Passionsfrucht | Schalotten | Senf

**Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen** 49,90  
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.

## Glücklichmacher

**... mit Hausbrot serviert** je 6,80  
Serrano-Schinken | Grissini <sup>A,Wh</sup>  
Gebratene Blutwurst | Apfel-Zwiebel-Ragout <sup>A,Wh,O</sup>  
In Rotkraut gebeizter Lachs | Wakame | Meerrettich <sup>A,Wh,C,D,G,O</sup>  
Gratinierter Ziegenkäse | Belugalinsen <sup>G,L,M</sup>  
Gebackene Champignons | Sauerrahm <sup>A,Wh,C,G</sup>  
Rote Bete Hummus | Sumach | Olivenöl <sup>N,O</sup>

## Suppen

**Cremesuppe vom Grünkohl** <sup>F,G,O</sup> 9,40  
**Consommé von der Ente** <sup>L,O</sup> 10,40  
Flower Sprouts | Miso | Chips | Knoblauch  
Geräucherte Ente | Cranberry | Preiselbeeren | Schalotten

## Fisch

**Marinierter Lachs mit Limette** <sup>D,F,G,N,H</sup> 25,60  
Reis | Paprika | Edamame | Pflaume | Teriyaki

**Filet vom Karpfen nach Art „Himmel un Ääd“** <sup>A,Wh,D,G,H,O</sup> 26,80  
Maronen-Kartoffelpüree | Apfel-Zwiebel-Ragout | Blutwurst

## Vegetarisch & Vegan

**Fregola Sarda Risotto** <sup>A,Wh,C,G,L,O</sup> 23,20  
Gebackene Champignons | Cranberry | Preiselbeeren | Schalotten

**Gebratener Linsenbraten** <sup>A,Wh,Ca,F,H,L,M,O,Wa</sup> -vegan- 25,90  
Kartoffelklöße | Apfelrotkohl | Preiselbeerjus



## Fleisch

|  |       |
|--|-------|
| <b>Philly Cheesesteak Sandwich</b> <sup>A,Wh,G</sup><br>Rind I Zwiebeln I Paprika I Jalapeños I Provolone                            | 24,40 |
| <b>Rotes Curry von Hirsch &amp; Reh</b> <sup>H,F</sup><br>Reis I Edamame I Paprika I Kichererbsen                                    | 24,60 |
| <b>Geschmorte Duroc-Schweinebäckchen</b> <sup>G,H,L,M,O</sup><br>Maronen-Kartoffelpüree I Wintergemüse I Senf I Jus                  | 24,80 |
| <b>Sous-vidé-gegartes Kalbs-Onglet</b> <sup>G,L,M,O</sup><br>Kartoffelgratin I Wintergemüse I Jus                                    | 25,60 |
| <b>Rosa gegarte Brust von der Maisente</b> <sup>A,Wh,G,L,O</sup><br>Fregola Sarda I Flower Sprouts I Chimichurri                     | 28,40 |
| <b>Kalbsschnitzel aus der Oberschale</b> <sup>A,Wh,C,G,M,O</sup><br>Bratkartoffeln I kleiner Salat                                   | 29,80 |
| <b>Sous-vidé-gegartes Gänsekeule</b> <sup>A,Wh,C,G,L,O</sup><br>Kartoffelklöße I Apfelrotkohl I Orangen-Beifußjus                    | 29,90 |
| <b>Gratiniertes Rinderfilet aus der Radeburger Heide</b> <sup>G,L,O</sup><br>Kartoffelgratin I Möhren I Vacherin Mont d'Or I Trüffel | 34,80 |

## Desserts

|   |       |
|---|-------|
| <b>Dominostein</b> <sup>A,Wh,C,G,H</sup><br>Lebkuchen I Mandel I Amaretto I Mandarine             | 11,60 |
| <b>Weißes Schokoladenparfait</b> <sup>Ai,C,G,H</sup><br>Mandel I Heidelbeeren I Matcha I Glühwein | 11,60 |
| <b>Variation vom Käse</b> <sup>A,Wh,G,M</sup><br>Italien I Frankreich I Spanien                   | 11,60 |
| <b>Wiener Apfelstrudel</b> <sup>A,Wh,C,G,O,P</sup><br>Vanilleeis I Vanillesauce I Sahne           | 11,60 |

## Zusatzstoffe

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