

„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 pfeffriger 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“

„Küchenzauber“

Wir begeben uns mit Ihnen auf eine kulinarische Reise durch verschiedenste Länderküchen. Egal wo man aufgewachsen ist, jeder hat ein Gericht, das ihn an seine Kindheit erinnert. Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre die Lieblingsgerichte unserer Köche. Leckere Vorspeisen, schmackhafte Suppen, Hauptgänge a la Mama bis hin zu süßen Desserts zum Dahinschmelzen – bei unseren Lieblingsgerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

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*.

Cappuccino von der Gans^{G,L,O}

Gewürzmilch | Zartbitterschokolade



Rindernackensteak Denver Cut^{L,M,O}

Rote Bete | Karotte | Avocado | Grüner Spargel



Grießflammerie brûlée^{A,Oa,C,G}

Pflaume | Tonkabohne | Crumble

44,01

Vorspeisen

Hausgemachtes Ragout fin von der Hähnchenbrust^{A,Wh,G,O}

Champignons | Gouda | Toast | Zitrone

13,00

Salat Bowl^{H,M,O}

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen | Nüsse

klein 7,60 | groß 11,80

~ wahlweise mit Picandou | Pistazien | Rosmarin | Sherry-Perlzwiebeln^{G,H,O,Pi}

zzgl. 6,80

~ wahlweise mit Tandoori-Lachs^{A,Wh,D,F}

zzgl. 9,70

~ wahlweise mit Crispy Chicken^{A,Wh}

zzgl. 10,70

Kräuter-Seitling „Scallops“^{F,L,M} -vegan- 16,40
Grüner Spargel | Edamame | Wasabi

Bosporus Bowl^{A,Wh,G,N} 16,80
Bulgur | Paprika | Gurke | Tomate | Petersilie | Minze | Cranberry | Ayran

Amarenakirsch-Ravioli^{A,Wh,G} 16,90
Pecorino | Pfeffer

Hausgebeizte Fjordforelle^{A,Wh,D,M} 17,40
Rote Bete | Apfel | Senf

Duett von geräucherter Entenbrust & Kaninchenleber^{A,Wh,C,G,H,L,M,Wa} 17,60
Feldsalat | Walnuss | Cranberry

Tatar vom Rind^{A,Wh,C,F,G,M} 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
Raclette | Kartoffel | Gewürzgurke^{G,M}
Dattelcreme | Cranberry | Walnuss^{G,H,Wa}
Chorizo | Tomate | Zwiebel^{F,L,O}
Picandou | Pistazien | Rosmarin | Sherry-Perlzwiebeln^{G,H,O,Pi}
Thunfischcreme | getrocknete Tomate | Kapern^{D,F,G}
Black Tiger Garnele | Knoblauch | Chili^B

Suppen

Cappuccino von der Gans^{G,L,O} Gewürzmilch | Zartbitterschokolade 8,70

Geräucherte Steckerübensuppe^{D,G,L,O} Gebeizte Fjordforelle | Apfel | Kräuteröl 9,40

Gelbe Thai-Curry-Suppe^{A,Wh,F,L,M,O} Gemüse-Samosa | Shiso | Senf 9,80

Fleisch

Crispy Chicken Caesar Sandwich ^{A,Wh,C,F,G,M} 22,40
Tomate | Salatherzen | Parmesan | Eigelb

Sous-vide-gearter Kalbstafelspitz in Bouillon ^{C,G,L,M,O} 24,60
Kartoffeln | Karotte | Pastinake | Meerrettich

In Riesling eingelegtes Maishähnchen ^{G,O} 25,20
Risotto | Mangold | Trauben | Parmesan

Bœuf bourguignon vom Rind ^{A,Wh,C,G,L,O} 25,60
Kartoffelmuffin | Perlzwiebeln | Speck | Champignons

Karree vom Iberico Schwein ^{G,L,M,O} 26,40
Polenta | Rahmkohlrabi | Sherry-Perlzwiebeln

Rindernackensteak Denver Cut ^{L,M,O} 28,60
Rote Bete | Karotte | Avocado | Grüner Spargel

Kalbsschnitzel aus der Oberschale ^{A,Wh,C,G,M,O} 29,80
Bratkartoffeln | kleiner Salat

Lammlachse unter der Walnusshaube ^{A,Wh,C,G,L,O} 32,60
Rote Bete | Karotte | Avocado | Grüner Spargel | Minzjus

Fisch

Marinierter Tandoori-Lachs ^{A,Wh,D,F,G,H,N} 25,80
Udon-Nudeln | Edamame | Zitrus-Salsa

Gebrautes Filet von der Dorade ^{G,O} 26,20
Polenta | Avocado | Grüner Spargel

Vegetarisch & Vegan

Gegrillter Spargel & Avocado ^{G,O} 24,60
Risotto | Mangold | Parmesan

Gebrauter Pilz „Pom Pom“ ^{A,Wh,F,L,N,O} -vegan- 25,60
Udon-Nudeln | Miso | Tomate | Zucchini | Wildkräuter

Desserts

Grießflammerie brûlée ^{A,0a,C,G} 11,60
Pflaume | Tonkabohne | Crumble

Weißes karamellisiertes Schokoladenmousse ^{C,G} 11,60
Paprika | Himbeere | Blutampfer

Variation vom Käse ^{A,Wh,G,M} 11,60
Italien | Frankreich | Spanien

Wiener Apfelstrudel ^{A,Wh,C,G,O,P} 11,60
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 Geschwärzt | 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