

„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*.

Kräuter-Schaumsuppe ^{D,G,L,O}

Zackenbarsch | Bärlauch | Kerbel
Petersilie | Sauerampfer



Hüftsteak vom Lamm ^{A,Wh,C,G,L,O}

Parmesan-Gnocchi | Bohnen | getrocknete Tomaten
Oliven-Thymian-Jus



Schokoladen-Himbeer-Panna cotta ^{A,Wh,G}

Rhabarber | Tapioka | Sponge

44,82

Vorspeisen

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

Champignons | Gouda | Toast | Zitrone

13,00

Bauch vom Apfelschwein (24 h gegart) ^{A,Wh,F,G,H,M,Pi}

Karamell | Gurke | Bärlauch

14,80

Gebratener Portobello Pilz ^{H,M} -vegan-

Spargel | Wildkräuter | Brennessel

15,60

Bruschetta 2.0 ^{A,Wh,G,H} 15,80
Burrata | Ciabatta | Basilikum | Rucola | Pinienkerne

Indonesisches Tempeh Orek ^{F,N} 16,20
Sobanudeln | grüne Bohnen | Sojasprossen | Möhren

Tataki vom Thunfisch ^{D,F,G,O} 16,80
Sauce au poivre | Jalapeño | Koriander | Ingwer

Vitello tonnato & Rindermark ^{A,Wh,C,D,G} 17,60
Rote Zwiebeln | Kapern | Thunfisch-Espuma

Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen 46,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.

Glücklichmacher

... mit Hausbrot serviert

Zucchini-Paprika-Aubergine-Creme vegan	je 6,80
Feta-Bärlauch-Creme Olivenöl ^G	
Kartoffeln à la Riojana Chorizo Paprika ^O	
Coppa di Parma getrocknete Tomate Pistazien ^{H,Pt}	
Pikante Hackbällchen Tomate Chili ^O	
Chicken Chunks "Shawarma Style" ^{A,Wh,G,N}	

Suppen

Geröstete Knoblauch-Spargelsuppe ^{A,Wh,G,O} 9,60
Weißer Spargel | Croûtons

Kräuter-Schaumsuppe ^{D,G,L,O} 9,80
Zackenbarsch | Bärlauch | Kerbel | Petersilie | Sauerampfer

Salat

Mediterrane Salat-Bowl ^{G,M} 15,20
Blattsalate | Gemüse | Avocado | Kalamata-Oliven | Feta

~ wahlweise mit Chicken Chunks ^{A,Wh,D} zzgl. 7,40

~ wahlweise mit Zackenbarsch ^D zzgl. 9,40

Fleisch

Rustico Frites "Crispy Chicken Caesar" ^{A,Wh,C,F,G,M} 22,60
Tomate | Salatherzen | Parmesan | Eigelb | Bacon

Rosa gegarter Kalbstafelspitz ^{G,L,O} 24,60
Kartoffel-Möhren-Mousseline | Blattspinat | Meerrettichsauce

Dry Aged Nordish Pork „Pluma“ Steak ^{A,Wh,C,G,L,O} 25,20
Parmesan-Gnocchi | Bohnen | getrocknete Tomaten

Maishähnchenbrust im Landschinkenmantel ^{G,L,O} 25,60
Zitronengras-Risotto | grüner Spargel | Jus

Schweinekotelett mit Walnuss-Bärlauch-Feta-Füllung (300g) ^{A,Wh,C,G,H,L,O,Wa} 26,20
Maiskuchen | Rübchen | Jus

Hüftsteak vom Lamm ^{A,Wh,C,G,L,O} 28,40
Parmesan-Gnocchi | Bohnen | getrocknete Tomaten | Oliven-Thymian-Jus

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

Gratinierter Rinderfilet „Café de Paris“ ^{A,Wh,C,G,L,M,O} 34,20
Maiskuchen | Rübchen | Kräuter-Gremolata

Fisch

Forelle „Butterfly“ ^{A,Wh,D,G,L,O} 25,60
Kartoffel-Möhren-Mousseline | Blattspinat | Kräuter-Gremolata

Gebratener Zackenbarsch mit Chorizokruste ^{A,Wh,C,D,G} 26,60
Zitronen-Risotto | grüner Spargel

Vegetarisch & Vegan

Pasta Primavera ^{A,Wh,C,G,O} 22,60
Grüner Spargel | wilder Brokkoli | Cherrytomaten

Gemüsecurry mit gebackenem Tempeh ^{F,N,O} -vegan- 23,60
Kokosreis | Möhren | Blumenkohl | Pak Choi

Desserts

Bueno ^{A,Wh,C,G,H,Ha} 11,60
Weiße Schokolade | Haselnuss | Erdbeere

Schokoladen-Himbeer-Panna cotta ^{A,Wh,G} 11,60
Rhabarber | Tapioka | Sponge

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 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