

„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!

Ihre Gastgeber Stephanie Bayer & 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*.

Grüner Spargel ^{L,M,O,F}

Morchel | Sellerie | Dijon | Crumble



Kotelett vom Spanferkel - Parmesankruste ^{A,Wh,C,G,M,O}

Bohnen | Chorizo | Paprika | Weißbier | Senf



Panna cotta mit weißer Schokolade ^{Wh,C,G,A}

Karotte | Caramel | Sponge

47,70

„Nur ein kleiner Vorgeschmack“

Grüner Spargel ^{L,M,O,F} -vegan-

Morchel | Sellerie | Dijon | Crumble | 16,20

Chicorée – Burratasalat ^{G,A,Wh,M}

Erdbeere | Kapern | Zwiebel | Lauch | Radieschen | 16,80

BBQ Schweineschulter ^{A,Wh,G,N,H,F}

Weißbrot | Erdnuss | Karotte | Gurke | Lauch | Sesam | 17,20

Lachs & Lauchquiche ^{A,Wh,D,G,C,M}

Blumenkohl | Quinoa | Kerbel | Rhabarber | 17,80

Tatar von der Radeburger Färse ^{G,C,M}

Zwiebel | Senf | Crème fraîche | Schnittlauch | Eigelb | 18,20

Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen | 16,50 p. P.

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

„Glücklichmacher“

... mit Hausbrot serviert

Bärlauch & Frischkäse | Paprika^G | 6,20

Kabeljau Bites | Limette | Chili | Aioli^{F,A,Wh,D} | 6,20

Picandou | Zwiebel | Macadamia^{G,M,H,Ma,C,A,Wh} | 6,20

Champignon | Crème fraîche^{M,G} | 6,20

Quetschkartoffel | Bärlauchpesto^{H,G} | 6,20

Tomate & Parmaschinken | Kapern | Koriander^{F,A,Wh,D} | 6,20

„Schlürfen mit Stil“

Erbsschaumsuppe^{A,Wh,D,D,I,M,G,O}

Kabeljau | Brezel | Sellerie | Dijon | 9,80

Kokos & Spargel^{Ai,O,H} -vegan-

Mandel | 9,80

„Lass es knacken“

Grünzeug-Gala^{Al,Co,H,Hg,M,Wa}

Blattsalate | Paprika | Tomate | Gurke | Kalamata-Oliven | Feta | Nüsse | 15,80

~ wahlweise mit Burrata & Grüner Spargel^G zzgl. 7,60

~ wahlweise mit gebratenem Zander^{D,G} zzgl. 8,60

~ wahlweise mit gegrillter Brust vom Hähnchen^{A,Wh,C,G,O} zzgl. 9,60

„Etwas mehr als ein Happen“

Ragout fin vom Hähnchen^{A,Wh,G,O}

Spargel | Champignon | Gouda | Toast | Zitrone | 16,80

Pochiertes Ei^{A,Wh,C,G}

Grüner Spargel | Taleggio | Hollandaise | 16,90

Bärlauch Risotto^{G,O}

Ofentomaten | Burrata | klein 16,20 / groß 23,70

Kalb „Königsberger Art 2.0“^{A,Wh,G,O}

Reis | Erbse | Kräuterpanko | Kapern | Rote Bete | Johannisbeere | klein 18,60 / groß 25,90

Black Tiger Garnele^{B,A,Wh,G,O}

Bandnudeln | Edamame | Limette | Lauch | Kaviar | klein 18,90 / groß 26,40

„Der große Moment“

Mediterrane offene Lasagne ^{O,A,Wh,H} -vegan-
Kartoffel | Zucchini | Paprika | Tomate | Salicorn | 24,80

Rosa Kalb auf geröstetem Brot ^{O,L,M,A,Wh,N,G} -lauwarm-
Sauerkraut | Tomate | Remoulade | Gurke | Senf | Cheddar | 25,20

Gegrilltes Maishähnchen ^{G,L,O}
Reis | Erbse | Zuckerschoten | Kapern | 25,80

Kotelett vom Spanferkel – Parmesankruste ^{A,Wh,C,G,M,O}
Bohnen | Chorizo | Paprika | Weißbier | Senf | 26,60

Tafelspitz vom Kalb ^{O,L,M}
Karotte | Wildkohl | Schalotte | Meerrettich | 28,20

Golden Coin vom Rind ^{G,L,O}
Bärlauch-Risotto | Ofentomate | Jus | 29,40

Kalbsschnitzel aus der Oberschale ^{A,Wh,C,G,M,O}
Kartoffel | Gurke | Preiselbeer | Blattsalat | 32,40

Gebratener Zander ^{D,G,O}
Karotte | Wildkohl | Schalotte | Tomate | Kapern | 26,80

Ganze Scholle Finkenwerder Art ^{D,G,O}
Salz | Kartoffel | Gurke | Dill | Speck | Egerling | Perlzwiebel | 28,80

„Süßes Finale“

Panna cotta mit weißer Schokolade ^{Wh,C,G,A}
Karotte | Caramel | Sponge | 10,20

Rhabarber - Tonkabohnen Tarte ^{A,Wh,G,N,C}
Erdbeere | Bergpfeffer | Grüner Pfeffer | Sesam | 10,60

Himbeer Tiramisu ^{A,Wh,C,G,O}
Bisquit | Ganache | Crumble | 10,80

Dessert-Etagere für 2-4 Personen | 28,90

Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden, dann nehmen Sie doch alle.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 2.1 Nitritpökelsalz | 2.2 Nitrat | 3 Antioxidationsmittel | 5 Sulfite | 6 Geschwärtz | 7 Gewacht | 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