

## Winterliche Leckereien



### Empfehlung

**Winterlicher Aperol**  
Aperol | Birnensaft | Birne | Zimt  
0,2l - 7,50 €

**Canonita-Tonic**  
Orangenlikör | Tonic | Rosmarin | Orange  
0,2l - 7,50 €

### VORSPEISEN

**Kräftige Wildbrühe**   
Maultasche vom hällischem Schwein | Kräuter  
7,90 €

**Weißer Tomatencremesuppe**   
Kirschtomaten | Particella Olivenöl  
6,90 €

**Carpaccio**  
Rindercarpaccio | Eiskraut Salat | Grana Padano  
Particella Olivenöl | Fleur de Sel  
Pumpernickel  
14,90 €

**Kleine Salatschale**   
-Beilagensalat-  
6,00 €

**Karamellierter Ziegenkäse**   
Wildkräuter | Balsamico | Walnuss | Feige  
Brot  
8,90 €

### HAUPTGERICHTE

**„Saure Luzie“**   
Hirsch-Sauerbraten | Apfel-Rotkohl  
Böhmisch Knödel | Preiselbeerbirne  
24,90 €

**Gebratenes Filet von der Forelle**  
Safran-Risotto | Kräuterseitlinge | Rote-Beete-Schaum  
24,90 €

**Geschmorte Entenkeule**  
Rotkohl **oder** Grünkohl | Kartoffelklöße  
Preiselbeerbirne  
24,90 €

**Geschmorte Gänsebrust**  
Rotkohl **oder** Grünkohl | Kartoffelklöße  
Preiselbeerbirne  
26,90 €

**Brotzeit Waldelefant**   
hausgeräucherte Entenbrust, Speck und Mozzarella  
Wildschweinbratwurst | Salami | Camembert  
Radieschen | Butter | Schmalz | Essig Gurke  
14,90 €

**Thai Curry**   
Gemüse | Curry | Kokos | Jasminreis | Erdnüsse  
17,90 €

**Hirschburger**   
Brioche Bun | Hagebutten Mayonnaise  
Wildkräutersalat | 200 g Hirschfleisch | Camembert  
Preiselbeeren | Schmorzwiebeln | Curly fries  
19,90 €

**Hausgemachte Spaghetti**   
Grünkohl-Pesto | Cashewkerne | getrocknete Tomate  
Grana Padano  
15,90 €

## UNSERE KLASSIKER

### Geräuchertes Welsfilet von unserem Fischer Markus Lingner

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Senf-Honig-Dill-Sauce | buntes Blattwerk

21,90€

### Original Wiener Schnitzel

Kalbsoberschale | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | buntes Blattwerk | Preiselbeergelee

29,90 €

### Zwiebelrostbraten

Rumpsteak 200g | Röstzwiebeln | Schmorzwiebeln | Spitzkohlsalat | Rosmarinkartoffeln | Portwein-Jus

34,90 €

### Rosa gebratene Entenbrust

violetter Süßkartoffelstampf | Rosenkohl | Portwein-Jus

26,90 €

### Rosa gebratene Kalbsleber

Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln | Birnen-Ingwer-Chutney

Kartoffelstampf | Portwein-Jus

24,90 €

## DESSERT

### Dessert Trilogie

Lebkuchen-Mousse | Kirsch-Glühwein-Sorbet | Brownie

9,90 €

### Crème brûlée

klassisch mit Karamellkruste

8,90 €

### Französische Käseauswahl

Comté | Camembert | Ziegenkäse

karamellisierte Walnüsse | hausgemachter Birnen-Ingwer-Senf | Weintrauben

13,90 €



-> Regional |



-> Vegetarisch |



-> Vegan

Liebe Gäste, unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fragen Sie uns einfach danach.

Wo immer es uns möglich ist, setzen wir auf regionale und nachhaltige Produkte.

Unsere Küche benutzt zu 100 % nur Meersalz.

### Eine Vielzahl unserer Produkte beziehen wir von regionalen Produzenten

geräucherter Speck | geräucherter Mozzarella | geräucherter Wels | geräucherte Entenbrust | Wild von der Blausee GmbH/Gröbern

Gemüse von Hübler Fruchthandelsgesellschaft/Leipzig | Luthertomaten aus Wittenberg

Eier von der Agora Land & Forstwirtschaft GmbH/Zörbig | Brot & Brötchen von der Landbäckerei Schiebel/Schwemsal

Kuchen & Torten von der Konditorei Mrosek/Dessau

