

IN VOLLER BLÜTE

Noch tasten sich zartes Grün und Knospen zaghaft dem Licht entgegen. Doch schon bald sprießt es farbenfroh in der milden Sonne. Begleitet vom vielstimmigen Jubel der Vögel, trägt der warme Hauch ein facettenreiches Bouquet um die Häuser.

Kurzum, der Lenz erwacht und steht in voller Blüte.

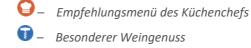
Von Frühjahrsmüdigkeit fehlt allerdings jede Spur: Unser Küchenteam summt fleißig wie die Bienen um Töpfe und Pfannen, um die Aromen des Frühlings kulinarisch für Sie einzufangen - zubereitet mit den besten Zutaten aus der Region.

Samy Müller Küchenchef

Alle Preise in Euro







Unsere Empfehlung

Menü des Küchenchels

Vorspeise

Spargelcremesuppe

Eine cremige Spargelcremesuppe, verfeinert mit aromatischem Orangenöl.

Serviert mit einer köstlichen Einlage und knusprigen Croutons.

Hauptgang

Kalbskotelett

Zartes Kalbskotelett, perfekt gebraten, begleitet von einem samtigen Süßkartoffelpüree. Dazu reichen wir grünen und weißen Spargel, abgerundet mit einer feinen Portweinreduktion.

Dessert

Schokoladencreme Crème brûlée

Eine luxuriöse Schokoladencreme Crème brûlée, gekrönt mit einer knusprigen Karamellschicht und serviert mit Sauerampfer Espuma für einen frischen Akzent.

Für Davor

Crab Cake a, b, c, j, g

Thaispargel-Kirschtomatensalat, Limetten-Chili-Dressing 16,50

Pochiertes Ei a,c, j

Trüffelsenfcreme, Pumpernickel, Gartenkresse 12,50

Spargelcremesuppe a, g Q Q

Orangenöl, Einlage und Croutons 9,50

Citrus-Erdnusssalat a, e, f, k

Rinderfiletstreifen, Rotkohl, Koriandermayo 16,50

Unsere Weinempfehlungen

Weißwein • Neuseeland

Sauvignon Blanc Hole in the Water

Konrad Wines – trocken

Rotwein • Chile

0,21

12,00

12,00

11,00

Rotwein • Chile 0,2 11,00

Millaman Estate Reserve

Cabernet Sauvignon

Millaman – trocken

Hauptgänge

Kalbskotelett a, f

Süßkartoffelpüree, grüner und weißer Spargel, Portweinreduktion 25,00

Maispoulardenbrust a, f

Kartoffel-Bohnengemüse, Chorizochips, Jus 23,50

Schwarzes Risotto a, d, g

Wels, Vanillekarotten, Bärlauchschaum 19,50

Orecchiette a, g

Wilder Blumenkohl, Zitronenbutter 17,50 Auf Wunsch getrüffelt + 6,50

Für danach

Schokoladencreme Crème brûlée c, g 🕗 😜

Sauerampfer Espuma 7,50

Rhabarber Crumble a, g, c O

Sauerrahm-Vanille-Eis 6,50

Karamellisiertes Ananas Carpaccio a, g, c Q

Mohnmousse 8,50

0

Erleben Sie die Aromen des Lenzes in allen Facetten. Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Frühling kulinarisch als 2-Gang-Menü für 25,00 €, als 3-Gang-Menü für 35,00 € oder in voller Blüte als 4-Gang-Menü für 42,00 €.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe		Deklarat	Deklarationspflichtige Allergene	
1.	mit Farbstoff	a	Glutenhaltiges Getreide	
2.	mit Konservierungsstoff	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
3.	mit Antioxidationsmittel	С	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	
4.	mit Geschmacksverstärker	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	
5.	geschwefelt	e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	
6.	geschwärzt	f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	
7.	mit Phosphat	g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	
8.	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)	h	Schalenfrüchte	
9.	koffeinhaltig	i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	
10.	chininhaltig	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	
11.	mit Süßungsmittel	k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
12.	gewachst	I	Schwefeldioxid und Sulphite	
		m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
		n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	

Getränke

Radeberger Pilsner	0,3 l	4,50
	0,5 I	6,00
Oberdorfer Hell	0,3 I	5,00
	0,5 I	6,50
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,3 I	5,00
vom Fass	0,5 I	6,50
Eibauer Schwarzbier	0,5 I	5,50
Marx-Städter-Pils	0,33 l	4,50
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,5 1	6,00
alkoholfrei		
Jever Fun alkoholfrei	0,33	4,50

Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Bierspezialitäten.

Bad Liebenwerda Mineralwasser Nat./Medium	0,25	3,00
The state of the s	0,75 1	7,00
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75 1	8,00
Bad Liebenwerda Tonic Water /	0,25	3,50
Ginger Ale / Bitter Lemon		
Vita Cola Original / Vita Cola Pur	0,25	3,00
Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Pepsi Cola Max	0,21	3,00
Mirinda Orange / 7UP Zitrone	0,2 I	3,00
Säfte von Bauer	0,2 I	3,00
Espresso		2,00
Doppelter Espresso		4,00
Tasse Café Crème		3,00
Cappuccino		3,50
Milchkaffee		4,00
Latte Macchiato		5,00

Kaffee-Exzellenz seit nunmehr I 56 Jahren. Der Kaffee aus dem Hause Julius Meinl ist Synonym für Qualität. Die Werte und Missionen des Traditionsunternehmens ist ein klassisch wienerisches Kaffeerezept.



Kännchen Ronnefeldt Tee

8,00

Das Teehaus Ronnefeldt steht seit 1823 für die erlesene Qualität seiner verwendeten Zutaten, denn der Familienbetrieb hat sich dem Motto "Qualität geht über alles" verschrieben. Und das schmecken Sie auch. Ob fruchtig, klassisch oder ausgefallene Sorten, einfach zurücklehnen und genießen.

