


Zu Beginn und für den kleinen Hunger...

Kleiner, bunter Jahreszeitensalat mit Tomate, Paprika und Gurke in Sauerrahm-Dressing		8,50 €	G
Geflämmter Ziegenfrischkäse in der pochierten Williams Christbirne an mariniertem Feldsalat und gerösteten Walnüssen		14,80 €	G,H3
Tranchen von der rosa Entenbrust aus dem Orangensud auf fruchtigem Rotkohl-Cranberry-Salat		15,80 €	
Carpaccio vom südamerikanischen Rind mit knackigem Rucola, eingelegten Oliven und gehobeltem Parmesan		17,50 €	G, H, 1, 3, 6
Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.			A, L

Unsere hausgemachten Suppen...

Kräftige Bouillon vom Rind mit feinem Gemüse und Markklößchen		9,00 €	A1, C, G, I
Cremiges Waldpilzsüppchen mit Kräuter-Croûtons		9,00 €	A1, G, I
Toskanische Strauchtomatensuppe mit Basilikum-Olivenöl und Grissini		9,00 €	A1, I

Unsere Kalte Küche empfiehlt zur Vesperzeit...

Herzhafter Schinken aus dem Wacholderrauch serviert mit Apfel-Chutney, Landbutter und gerösteten Brotscheiben		15,80 €	A1, G, K, 3, 8
Dreierlei Käse vom Burkhardtsdorfer Rösslerhof gereifter Heukäse, kräftiger Bergkäse und Kräuterkäse mit Weintrauben, Feigensenf, Landbutter und Brotauswahl		18,50 €	A, G, H, K

Unsere Klassiker – bekannt, beliebt, gefragt...

Teigtaschen mit Steinpilzfüllung mit Rucola, gerösteten Nüssen und gehobeltem Parmesan		16,50 €	A1,F,G,K
Gebackene Rote Bete Puffer auf buntem Kartoffel-Linsen Pot au Feu		16,80 €	A1,C,F,G,H,I,K
Zart geschmorter Hirschkalbsbraten in Preiselbeerjus, an gebuttertem Rosenkohl und gebackenen Kartoffelbirnen		24,80 €	A1,C,G,H,I,2a,3
Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ klassisch serviert mit Apfelrotkohl und gekochten Klößen in Semmelbutter		25,80 €	A,G,2,3
Knusprige Gänsekeule auf Orangen-Beifußsoße mit hausgemachtem Apfelrotkohl und gekochten Klößen in Semmelbutter		27,50 €	A1,G,I

... von der heißen Grillplatte

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Strauchtomaten und Mozzarella gratiniert		21,80 €	A1,G
Zarte Schweinelendchen unter der Kräuter-Frischkäsehaube		22,80 €	A1,G
Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind 200g mit dem typischen Fettrand dazu hausgemachte Kräuterbutter		28,50 €	D,F,G,K,I
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen... gebackene Steakhouse-Fritten mit Limetten-Mayonnaise sowie kleinem Salat von Rucola, Kirschtomaten und Lakenkäse			C,G,K,I

Fischer's Fritze empfiehlt...

Gebratenes Zanderfilet mit gerösteten Walnüssen auf gerahmten Wirsing und Drillingskartoffeln		25,80 €	A1,D,G,H3,I
Nordisches Lachsfilet aus der Butterpfanne an Blattspinat und feinen Bandnudeln		26,50 €	A1,B,D,G,I

Als besondere Empfehlung...

Unser Winter-Menü

Rote Bete Süppchen A1,G,I

mit feiner Ingwernote und gebackenen Selleriestroh
Einzelpreis: 9,50 €



Barbarie Entebrust A1,G,H,I

rosa gebraten, mit Honig und Thymian
an Brokkoliröschen in Mandelbutter
und Sellerie-Kartoffelcreme
Einzelpreis: 26,80 €

Lebkuchen Schokoladenmousse A1,C,G

mit Pflaumen aus dem Gewürzsud
und gebackener Hippe
Einzelpreis: 9,50 €

als **3 Gang-Menü**: 44,00 € pro Person

...was Süßes zum Dessert?

Erzgebirgisches Stollen-Parfait
mit Waldbeeren-Confit

9,50 € C,G,H

Glühwein Panna cotta
mit marinierten Brombeeren und karamellisierten Nüssen

9,50 € C,G,H

Als besondere Empfehlung:
Meissner Stollen Likör 2cl 5,90 €