

„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“

Jetzt wird´s „Wild“ sagt der Kürbis

Die Kürbis- & Wildsaison ist eröffnet. Kürbis ist ein schmackhaftes und gesundes Gemüse, dessen Fruchtfleisch zu verschiedenen Gerichten zubereitet wird und dessen Kerne, geröstet oder zu Öl verarbeitet, ebenfalls Verwendung in der Küche finden. Wenn Sie es „Wild“ mögen, können Sie sich auch freuen. Edles Fleisch wie Hirsch muss nicht nur den festlichen Gelegenheiten vorbehalten sein. Wir lassen für Sie die Kürbis- & Wildsaison zum echten Geschmackserlebnis werden.

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*.

Geräucherte Kräuterseitlinge ^{H,O,Wa}

Quitte | Walnuss | Zwiebel | vegan



Dry Aged Pork „Pluma“ Steak mit Kräuterbutterkruste ^{A,Wh,C,G,F,L,O}

Kartoffelgratin | Roquefort | Birne | Wirsing | Radicchio | Walnuss



Parfait von griechischem Joghurt ^{A,Wh,G}

Mango | Passionsfrucht | Schokolade | Sponge

48,96

„Nur ein kleiner Vorgeschmack“

Zuckermais-Soba Bowl ^{A,Wh,F,M,N} -vegan-

Tofu | Lauch | Paprika | Gurke | Bohnen | Röstzwiebeln | 16,20

Geräucherte Kräuterseitlinge ^{H,O,Wa} -vegan-

Quitte | Walnuss | Zwiebel | 16,20

Auberginen-Tartelette ^{A,Wh,C,F,G,L,N,O}

Pilze | Möhren | Shiso | Wildkräuter | Miso | 16,80

Crostini ^{A,Wh,O}

Ciabatta | Tomate | Waldpilze | Kürbis | 16,80

„Nur ein kleiner Vorgeschmack“

Tatar vom Brathering ^{D,G,M,O}

Kartoffel I Apfel I Zwiebel I Senf I Dill I 17,80

Gratiniertes Tatar von der Radeburger Färs ^{A,Wh,C,M,O}

Quitte I Zwiebel I Café de Paris I Schnittlauch I Weißbrot I 18,60

Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen I 49,50

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

„Glücklichmacher“

... mit Hausbrot serviert

Wildschinken I Zwiebel I Bergkäse ^{G,M} I 6,80

Wildbratwurst Fleischerei Klotzsche I Radicchio ^{M,O} I 6,80

Aubergine I Feta I Cranberry I Pita ^{A,Wh,F,N,O} I 6,80

Datteln I Speckmantel I Meersalz I 6,80

Marinierte Pilze I Sour Cream ^G I 6,80

Grünkohl I Hanf I Falafel I Quitte I Zwiebel I vegan ^{M,O} I 6,80

Aperitivo Misto I Oliven I Grana Padano I Salami I 11,60

„Schlürfen mit Stil“

Geröstete Kürbisschaumsuppe -vegan-

Ingwer I Chili I Kokos 9,80

Consommé vom Rind ^{A,Wh,C,L,O}

Zwiebel I Knoblauch I Kräuter I Crostini I 10,80

„Lass es knacken“

Salat Bowl ^{Al,Ca,H,Ha,M,O,Wa}

Paprika I Tomate I Gurke I Kalamata-Oliven I Feta I Nüsse I 15,80

~ wahlweise mit Burrata ^G zzgl. 6,00

~ wahlweise mit Wolfsbarsch ^D zzgl. 8,60

~ wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust zzgl. 9,60

„Etwas mehr als ein Happen“

Ragout fin vom Hähnchen mit Waldpilzen ^{A,Wh,G,O}

Gouda I Toast I Zitrone I 16,80

Pochiertes Ei ^{A,Wh,G,L,O}

Sellerie I Waldpilze I Kartoffelstroh I Bergkäse I 16,90

Rigatoni ^{A,Wh,G,O}

Wirsing I Radicchio I Bacon I Kümmel I Röstzwiebeln I klein 16,20 / groß 23,70

Gnocchi ^{A,Wh,C,F,G,H,Ha,O}

Kürbis I Ricotta I Haselnuss I klein 17,90 / groß 25,40

Hirsch-Cranberry-Taler ^{F,G,L,O}

Sellerie I Wildkohl I Quitte I Sauce Ivoire I klein 20,60 / groß 27,90

Black Tiger Garnelen ^{A,Wh,B,O}

Ciabatta I Kürbis I Waldpilze I klein 18,00 / groß 34,00

„Der große Moment“

Gegrillter Spitzkohl ^{F,N,O} -vegan-

Knödel I Kürbis I Aubergine I Harissa I Miso I Tahini I 24,80

In Portwein eingelegtes Maishähnchen ^{A,Wh,F,G,L,O}

Gnocchi I Kürbis I Ricotta I Wurzelgemüse I Portweinreduktion I 25,80

Flanksteak Sandwich „Philly Style“ ^{A,Wh,G,M,O}

Sauerteigbrot I Rind I Zwiebel I Paprika I Cheddar I Jalapeños I 27,80

Dry Aged Pork „Pluma“ Steak mit Kräuterbutterkruste ^{A,Wh,C,G,F,L,O}

Kartoffelgratin I Roquefort I Birne I Wirsing I Radicchio I Walnuss I 27,60

Cerf bourguignon vom Hirsch ^{L,O}

Kartoffel I Wurzelgemüse I Speck I Egerlinge I Perlzwiebeln I Burgunder I 28,20

„Der große Moment“

Kalbsschnitzel aus der Oberschale ^{A,Wh,C,M}

Rustico Frites I Blattsalat I 32,40

„Surf & Turf“ ^{A,Wh,B,F,G,L}

Garnele I Kalb I Perlgrauen I Chorizo I Wildkohl I Karotte I Sauce Ivoire I 38,50

Wolfsbarsch mit Kräuterbutterkruste ^{A,Wh,D,F,G,L,O}

Perlgrauen I Chorizo I Wildkohl I Karotte I Sauce Ivoire I 27,80

Gebratenes Mecklenburger Welsfilet ^{D,L,F,O}

Knödel I Kürbis I Spitzkohl I Miso I 25,60

„Süßes Finale“

Armer Ritter & Crème brûlée ^{A,Wh,C,G}

Weißbrot I Zucker & Zimt I Beeren I 10,40

Parfait von griechischem Joghurt ^{A,Wh,G}

Mango I Passionsfrucht I Schokolade I Sponge I 10,60

Panna cotta von der gerösteten Pflaume ^{A,Wh,G}

Mohn I Biskuit I Crumble I Brillat-Savarin I 10,80

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

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

Zusatzstoffe

1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 2.1 Nitritpökelsalz I 2.2 Nitrat I 3 Antioxidationsmittel I 5 Sulfite I 6 Geschwärzt I 7 Gewachst I 8 Phosphat I 9 Süßungsmittel I 9.1. Phenylalanin I 10 Koffein I 11 Chinin I 13 Säuerungsmittel

Allergene

A Glutenhaltige Getreide/-Erzeugnisse I Wh Weizen I Ry Roggen I Ba Gerste I Oa Hafer I Sp Dinkel I B Krebstiere/-Erzeugnisse I C Ei/-Erzeugnisse I D Fisch/-Erzeugnisse I E Erdnüsse/-Erzeugnisse I F Sojabohnen/-Erzeugnisse I G Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) I H Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse I Al Mandeln I Ha Haselnüsse I Wa Walnüsse I Ca Cashewnüsse I Pe Pekannüsse I Pi Pistazien I L Sellerie/-Erzeugnisse I M Senf/-Erzeugnisse I N Sesamsamen/-Erzeugnisse I O Schwefeloxid/Sulfite I P Lupinen/-Erzeugnisse I R Weichtiere/-Erzeugnisse