

„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 Frank Wiesner 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“

„Kürbis & Co. - Herbstgemüse“

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. Nicht nur zu Halloween sind Kürbis-Gerichte der Hit. Kürbissorten wie Hokkaido, Muskatkürbis, Butternut & Co. sind so vielseitig einsetzbar, dass Sie im Spätsommer und Herbst unendlich viele Variationen bieten, ohne dass es langweilig auf dem Teller wird. Wir lassen für Sie die Kürbis-Saison zum echten Geschmackserlebnis werden und setzen alles auf Orange, machen Sie mit!

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 ein 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*.

Cremesuppe vom Muskatkürbis^{L,0}

Ingwer | Kürbiskerne



Sous-vide-gegartes Tender vom Rind^G

Getrüffeltes Kartoffelgratin | Herbstgemüse



Crème brûlée vom Kürbis^{C,G}

Zwetschgenragout

38,88

Vorspeisen

Hausgemachtes Ragout fin von der Hähnchenbrust^{A,Wh,G}

Champignons | Gouda | Toast | Zitrone

10,50

Rote Bete Carpaccio^{Ca,G}

Ziegenkäse | Kräutersaitlinge | Cranberry | Cashew

14,50

Mille-feuille^{F,A,Ry} -vegan-

Pumpernickel | Tomate | Edamame | Puffreis

15,20

Hausgebeiztes Schweinefilet^{A,Ry,C2.1}

Kürbis-Mango | Pumpernickel | Wachtelei | Shiso

16,20

Vorspeisen

Krabben-Zucchini-Röllchen ^{R,F,G,D,C} 17,50
Romanasalat | Kürbis-Mango | Ingwer

Pastete vom Hirsch ^{A,Wh,Wa,G,C,F} 18,20
Preiselbeeren | schwarze Walnuss | Rotkraut

Suppen

Cremesuppe vom Muskatkürbis ^{L,O} Ingwer | Kürbiskerne 7,20

Consommé von Waldpilzen ^{A,Wh,G,O} -vegan- Mie-Nudeln | Kräutersaitlinge | Pak Choi 8,50

Salat

Herbstlicher Blattsalat ^{H,Wa,Co,Ha,M} 8,50

Tomate | Gurke | Radieschen | Paprika | Kürbis-Mango | Nüsse

~ wahlweise mit marinierten Kräutersaitlingen ^G zzgl. 7,50

~ wahlweise mit gebratenem Oldenburger Bachsaibling ^{A,Wh,D} zzgl. 8,80

~ wahlweise mit gebratenem Tender vom Rind ^G zzgl. 9,20

Fleisch

Gratiniertes Pastrami & Tomatensalsa ^{A,Wh,G,M,2.1} 19,80

Ciabatta | Honig | Senf | Scamorza | Jalapeños | Romanasalat

~ wahlweise mit Rustico Frites zzgl. 5,20

Wildsalsiccia von der Metzgerei Dirk Klotsche ^{A,Wh,C,G,L} 22,50

Kürbisrisotto | Hirsch | Wildschwein | Rosenkohl

Kotelett vom Duroc-Schwein ^{A,Wh,G,O} 23,50

Getrüffeltes Kartoffelgratin | Walnusshaube | Petersilie | Herbstgemüse

In Portwein eingelegte Perlhuhnbrust ^{G,O} 24,80

Süßkartoffeln | Safran-Blumenkohl | Rote Zwiebeln

Sous-vide-gegartes Tender vom Rind ^G 27,20

Getrüffeltes Kartoffelgratin | Herbstgemüse

Geschmorte Rippchen vom Rind ^{G,L,O} 27,60

Kartoffeln | Steckrüben | Pak Choi

Schnitzel vom Kalb aus der Oberschale ^{A,Wh,C,G,M} 28,50

Bratkartoffeln | Petersilie | Rote Zwiebeln | herbstlicher Blattsalat

Fisch

Filet vom Oldenburger Bachsaibling ^{A,Wh,D,G} 22,60
Kartoffeln | Steckrüben | Kräutersaitlinge

Bäckchen vom Steinbeißer ^{D,G,F,L} 26,80
Süßkartoffeln | Curry | Pak Choi

Ganze gebratene Seezunge ^{A,Wh,D,G} - von Freitag bis Sonntag oder auf Vorbestellung -
Bratkartoffeln | Safran-Blumenkohl | zerlassene Butter

Single 38,50

Duo 65,00

Vegetarisch & Vegan

Birnen-Risotto ^{G,0,Wa} 17,50
Roquefort | Walnüsse | Portweinbirne

Spinatknödel ^{A,Wh,C,G,0} 18,50
Kräutersaitlinge | Roquefort | Tomatensalsa

Gefüllte Aubergine ^{F,Ca} -vegan- 19,80
Kürbis | Kichererbsen | Shiso | Cashew

Topping auf Wunsch 0,60
Ketchup ^{1,13} oder Mayonnaise ^{A,Wh,C,L,M,15.2}

Desserts

Crème brûlée vom Kürbis ^{C,G} 8,80
Zwetschgenragout

Club Sandwich & Grüntee ^{A,Wh,G;H} 9,80
Weiße Schokolade | Pistazien | Himbeere | Mochi

Käsevariation ^G 14,50
Parmesan | Roquefort | Bergkäse | Kalamata Oliven | Kürbischutney

Wiener Apfelstrudel ^{A,Wh,C,G} 9,20
Vanilleeis | Vanillesauce | Sahne

Nussstrudel ^{A,Wh,C,G,0,Pi} 10,20
Pistazieneis | Schokoladensauce | Sahne

Zusatzstoffe

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 2.1 Nitritpökelsalz | 2.2 Nitrat | 3 Antioxidationsmittel | 5 Sulfite | 6 Geschwärzt | 7 Gewachst | 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