

Zur Einstimmung

**Feuerzangenbowle in der lustigen Feuerzangentasse
mit Rohrzuckerhütchen und Stroh 80 Rum flambiert**

0,2 l € 5,00

Roter Glühwein ^l nach hauseigener Rezeptur

0,2 l € 3.50

Heißer Apfelsaft

mit weihnachtlichen Gewürzen alkoholfrei

0,2 l € 3.50

Unsere festlichen Weihnachtsmenüs (je Menü 27,80 EUR)

Menü 1

Wildsuppe ^g

mit gebratenen Maronen & Ravioli mit Wildfüllung

Ofenfrische Gänsebrust ^{a,i}

glasierte Maronen, Rotkohl und vogtländische Klöße ⁵

Crème Brûlée ^{c,g}

mit karamellisiertem Rohrzucker

Menü 2

Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel ^{2,3,9}

zu gerösteten Pinienkernen ^h und Passionsfrucht-Vinaigrette

Frischlingsrücken rosa gegart, Rahmwirsing & Pfifferlinge,

vogtlandische Klöße ⁵

Bratapfel mit Marzipan-Cranberry-Füllung

Caramelsoße ^g

Menü 3

Toskanische Tomatensuppe ^{ijf}

mit Mozzarella ^g & Croûtons ^a

Hirschkeule in kräftiger Glühweinsoße ^{a,i}

serviert mit Speckrosenkohl ^a und vogtländischen Klößen ⁵

Mousse au chocolat ^{c,g} mit hausgemachtem Glühwein-Eis ^g

Vorspeisen und Suppen

Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel ^{2 3 9}		
Geröstete Pinienkerne ^h , Passionsfrucht-Vinaigrette	klein	6,90 €
Pane rustico ^a	groß	9,50 €
Hausgebeizter Orangenlachs ^d mit Wacholder & Cajun Spice ^{ej} serviert mit Spinatbambes ⁵	klein	8,90 €
	groß	16,90 €
Rindercarpaccio mit Trüffelöl Ruccola, Pinienkernen ^h und Parmesan ^g Pane rustico ^a		10,90 €
Toskanische Tomatensuppe ^{ijf} mit Mozzarella ^g und Croûtons ^a		4,90 €
Wildsuppe ^g mit gebratenen Maronen & Ravioli mit Wildfüllung		5,90 €
Walisische Kürbissuppe mit Ingwer ^g serviert mit Kürbis-Mango-Sternanis-Sorbet		6,90 €

Vegetarisch/Vegan

Grünes Thaicurry vegan mit frischem Gemüse gegart in Kokosmilch Basmatireis mit Kardamomkapseln und Rosenwasser Ladyportion		16,90 €
		14,90 €
Spinatbambes ⁵ vegan mit mediterranem Grillgemüse Ladyportion		13,90 €
		11,90 €

Hauptgerichte

Ofenfrische Gänsebrust (300 g Rohgewicht) ^{a,i} mit glasierten Maronen, Rotkohl und vogtländischen Klößen ⁵ Ladyportion	18,90 € 16,90 €
Hirschkeule in kräftiger Glühweinsoße ^{a,i} serviert mit Speckrosenkohl ^a und vogtländischen Klößen ⁵ Ladyportion	16,90 € 14,90 €
Frischlingsrücken rosa gegart serviert mit Rahmwirsing ^g und Pfifferlingen vogtländische Klöße ⁵ Ladyportion	18,90 € 16,90 €
Rinderhüftsteak mit Madagaskar-Pfeffersoße ^{ai} serviert mit Speckbohnen und Bratkartoffeln Ladyportion	18,90 € 16,90 €
Steinpilznudeln ^{ag} mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, Parmesan ^g Ladyportion	13,90 € 11,90 €
„Khoresht Fesenjaan“ Persische Hähnchenbrust in Granatapfel-Walnuss-Sauce ^h , Basmati-Gewürzreis Ladyportion	16,90 € 14,90 €

Fisch

Zanderfilet ^{ad} Müllerin Art	16,90 €
serviert mit Butterkartoffeln und buntem Salat	
Ladyportion	14,90 €
Fischteller ^{ad} „Roter Sand“	18,90 €
Lachs-, Zander- und Schollenfilet	
auf einem Gemüse von Champignons, Zuckerschoten	
und Kirschtomaten mit Orangen-Pfefferbutter ^g und Nudeln ^{a,c}	
Ladyportion	16,90 €
Fischteller „mediterran“ ^{ad}	19,90 €
Dorade, rote Meerbarbe und Heilbuttfilet	
auf Grillgemüse mit Tomatensugo & mediterranen Kräutern	
mallorquinisches Kräuterbrot mit Oliven & Tomaten	
Ladyportion	17,90 €

Dessert

Schokoladensoufflée mit flüssigem Kern	6,90 €
dazu unser hausgemachtes Vanille-Eis ^{c,g}	
Bratapfel mit Marzipan-Cranberry-Füllung	4,90 €
Caramelsoße ^g	
Crème brûlée ^{c,g}	4,90 €
mit karamellisiertem Rohrzucker	
Mousse au chocolat ^{c,g}	6,90 €
mit hausgemachtem Glühwein-Eis ^g (ohne Alkohol)	
Klein, Heiß & süß zum Schluß	4,90 €
3 handgefertigte köstliche französische Maccarons ^{acfgeh} verschiedener	
Geschmacksrichtungen serviert mit einem Espresso oder Kaffee	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff / **2**= mit Konservierungsstoff / **3**= mit Antioxidationsmittel / **4**= mit Geschmacksverstärker / **5**= geschwefelt /

6= mit Süßungsmittel / **7**= mit Phosphat / **8**= geschwärzt / **9**= mit Nitritpökelsalz / **10**= enthält eine Phenylalaninquelle / **11**= koffeinhaltig / **12**= chininhaltig

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,

b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; **c.** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **e.** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **g.** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), **h.** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; **j.** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; **K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **l.** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind; **m.** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; **n.** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Digestif 2 cl

Cognac Remy Martin VSOP	3,50 €
Vecchia Grappa di Prosecco, 8 annate Barricata Venetien, bräunliche Farbe durch Fasslagerung, rund, sehr weich	4,10 €
Brände aus der Meissner Spezialitätenbrennerei	
Apfelbrand	4,00 €
Williams Birnenbrand	4,00 €
Schlehengeist	3,80 €
Quittenbrand	5,00 €
Süßkirschbrand „Dollenseppler“ – alte Kirschsorte	5,00 €

Kaffee & Heissgetränke

Café Crema ¹¹	2,20 €
Pott Café Crema ¹¹	3,50 €
Espresso ¹¹	2,50 €
Espresso doppelt ¹¹	4,00 €
Cappuccino ¹¹	2,50 €
Café latte ¹¹	3,20 €
Latte macchiato ¹¹	3,20 €
Pott Ronnefeldt Tee (verschiedene Sorten) ¹¹	2,50 €
Kanne Ronnefeldt Tee (verschiedene Sorten) ¹¹	4,30 €