



„Eine gute Küche ist
das Fundament allen Glücks.“

Georges Auguste Escoffier · 1846 – 1935



Unsere Klassiker

Argentinisches Rumpsteak mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

200g · 28,90 Euro

300g · 32,90 Euro

Die Grammangabe bezieht sich auf das Rohgewicht ohne Fettdeckel, schieres Fleisch.

Dreierlei hausgemachte Eis- oder Sorbetspezialitäten

6,50 Euro · eine Kugel 2,60 Euro

Tagesangebote

Unsere Tagesangebote und Desserts finden Sie an unserer Tafel.

*Sehr verehrte Gäste,
sollten wir bei Ihnen Unvertäglichkeiten zu beachten haben, lassen Sie uns dies bitte wissen.
Eine Karte mit Zusatzstoffkennzeichnung kann gerne eingesehen werden.*

Suppen & Vorspeisen

Oberschänken-Fischsuppe

klein 6,90 Euro · mittel 8,50 Euro · groß 12,00 Euro

Crèmige Oxtail mit
gefüllter Nudel, Ochsenschwanzklößchen und Gemüseklein

6,90 Euro



Gewärmter Ziegenfrischkäse mit
Rosmarinhonig, Karamellpopcorn und roter Bete

10,50 Euro

Gebeizte Fjordforelle mit Avocadotatar auf knusprigem Kartoffelpuffer

Vorspeise 10,50 Euro · Hauptgang 15,00 Euro

Geschmolzener Harzer Käse mit Radieschenschmand

2,70 Euro / Stück

Kalbstatar mit Limettenmayonnaise, Kapern und geräucherten Drillingen

12,50 Euro

Feines Ragout von der Ente mit Bergkäse überbacken

6,90 Euro

Kaninchenleber in Kürbiskerncrunch gebraten mit Ceasar Salad und Parmesan

Vorspeise 8,90 Euro · Hauptgang 13,50 Euro





Hauptspeisen

Crèmiges Morchel-Kohlrabirisotto mit gebackenem grünen Spargel

14,90 Euro

Lammkotelett mit Ratatouille und Avocado-Kartoffelfritatta

25,50 Euro

Zartes Kalbsfilet in Morchelrahm mit
Blattspinat, gebackenem Blumenkohl und herzhaften Quarkkeulchen

26,90 Euro

Bäckchen und Rücken vom Ibérico-Schwein,
Wirsinggemüse, Kartoffelstampf mit Lauch und Apfel

22,50 Euro

Unser dickes Backfischfilet mit warmen Kartoffel-Rapunzelsalat
und Apfel-Gurkenremoulade

18,50 Euro

Filet vom Skrei-Winterkabeljau mit Strindbergkruste,
Senfgurke, Wurzelgemüse, Dill und Kartoffel-Wirsingstampf

24,90 Euro





Sehr verehrte Gäste,
in unserem Gesellschaftszimmer präsentieren wir Ihnen eine
Ausstellung von Dietmar Kunze.

„Zwischen Lößnitz und Mönchgut“

Arbeiten auf Papier



Inhaltsstoffe:

*1 Konservierungsstoff · 2 Chinin · 3 Farbstoff · 4 Zitronensäure · 5 Coffein · 6 Phosphat
Weine und Sekte enthalten Sulfite.*