



Vorspeisen & für den kleinen Hunger

Kleiner saisonaler Salat

mit Dressing nach Art des Hauses (c,i,j)

6,90 €

Würzfleisch

mit Käse überbacken und Toast (4,10,a,c,g)

7,90 €

Gebackene Champignonköpfe in Knusperpanade

mit Kräuterdip (10,a,c,g)

8,70 €

Gebackener Camembert (1 Stück)

mit Wildpreiselbeeren und Toast (10,a,c,g)

7,90 €

Soljanka

mit Brötchen (1,2,3,4,5,a,c,g,i,j)

9,90 €

Suppen

Vogtländische Waldpilzsuppe

verfeinert mit Thymian (1,4,a,c,g,i)

7,90 €

Geflügel-Cremé-Suppe

nach Art des Hauses (4,10,a,c,g,i)

7,90 €



Vegetarisches

Vegane Gemüsepfanne

mit Reis (a)

14,50 €

Rahmchampignons

mit hausgemachten Semmelknödel (4,10,a,c,g)

13,50 €

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet

mit Zitronenschaumsauce und Butter-Nudeln (10,a,d,g,i)

23,70 €

Gebratenes Zanderfilet

auf sautierten Zuckerschoten, dazu Lyoner Kartoffeln (3,4,7,a,d,g,h)

23,90 €

Dreierlei Fisch

gebratenes Zander-, Buntbarsch- und Lachsfilet
mit Röstkartoffeln und Salatbouquet (1,3,4,7,8,9,a,d,g,i)

25,90 €

Die Spezialität des Hauses:

Flammbierte Köstlichkeiten

Schweinemedallions am Spieß mit Cognac Sauce

dazu Kroketten & Salatbouquet (4,10,a,g,i)

19,40 €

Flammbierte Filetspitzen vom Schwein

mit Rahmchampignons und Steakhouse Pommes (10,5,a,c,g)

19,40 €



Vogtländische Gerichte

Vogtländische Räuberpfanne

mit einer Rostbratwurst,
dazu hausgemachtes Beefsteak (Frikadelle),
auf Sauerkraut, serviert mit Bratkartoffeln (1,2,4,9,a,c,g,i,j)

16,70 €

Vogtländischer Sauerbraten

in Reibekuchensauce, mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)

19,40 €

Schweinesteak „Vogtland“

Schweinesteak mit Rahmchampignons und Käse überbacken
dazu Steakhouse Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)

18,50 €

Schweinesteak „Würzfleisch“

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Steakhouse Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)

18,50 €

Kurz Gebratenes

„Vogtländischer Bärensteinturmteller“

Eine Kreation unseres Küchenchefs

3 Schweinemedallions mit Bambes und
heimischen Waldpilzen, mit Früchten des Waldes garniert (5,3,10,a,c,g)

19,90 €

Schlemmerpfanne

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke
mit ganzen Champignons in Sahnesauce
serviert mit Butterreis (2,3,4,5,10,g,i)

16,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Steakhouse Pommes und Salatbouquet (3,10,a,c,g)

17,50 €



Desserts

Flammierte Pfirsiche nach Escoffier

in Rotwein eingelegte Pfirsichhälften, karamellisiert,
serviert mit Vanilleeis und Sahne (2,9,10,g,l)

11,30 €

Hausgemachtes Parfait

auf Fruchtspiegel (10,g,c)

8,50 €

Sweet Kiss

Hausgemachtes Parfait mit himmlischen Schokokuchen (2,9,10,a,c,g)

9,50 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

(2,10,11,c,f,g)

6,90 €

Kuchen & Torten nach Angebot

In der Speisekarte aufgeführte Zusatzstoffe:

- 1 – „mit Farbstoff“
- 2 – „mit Konservierungsstoff“
- 3 – „mit Antioxidationsmittel“
- 4 – „mit Geschmacksverstärker“
- 5 – „geschwefelt“
- 6 – „geschwärzt“
- 7 – „gewachst“
- 8 – „mit Phosphat“
- 9 – „mit Süßungsmitteln“
- 10 – „mit Milcheiweiß“
- 11 – „mit Koffein“
- 12 – „mit Chinin“
- 13 – „mit Taurin“
- 14 – „enthält eine Phenylalaminquelle“

Allergiekennzeichnung:

- a – glutenhaltiges Getreide
- b – Krebstiere
- c – Eier
- d – Fisch
- e – Erdnüsse
- f – Soja
- g – Milch- & Milchprodukte
- h – Schalenfrüchte
- i – Sellerie
- j – Senf
- k – Sesamsamen
- l – Schwefeldioxid & Sulfite
- m – Lupinen
- n – Weichtiere