

„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“

„Frühlingsgefühle“

„Frühling ist, wenn die Seele wieder bunt denkt.“ Die Tage werden länger, sanftes Grün verzaubert die Natur und die Blüten recken sich sehnsuchtsvoll der Sonne entgegen und wenn sich die Luft langsam mit den Düften der Natur füllt, ist die schönste Zeit des Jahres da. Vielfältige Gaumenfreuden, die regional unterschiedlich anmuten, gehören zur Frühlingszeit dazu. Ausgesprochen zart und mit ganz besonderen Aromen, so präsentieren wir unsere Gerichte.

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*.

Spargel - Ziegenkäsequiche ^{A,Wh,C,G}

Tomate | Rucola | Frühlingslauch



Lammlachse mit Olivenkruste ^{A,Wh,C,G,L,O}

Kartoffeldrillinge | Paprika | Tomate | Thymian - Jus



Schokoladentartelette ^{A,Wh,C,G}

Himbeere | Buchweizen | Kirsche | Ingwer

49,50

Vorspeisen

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

Champignon | Gouda | Toast | Zitrone

12,00

Salat Bowl mit Nüssen ^{H,M,O}

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

klein 7,60 | groß 12,80

~ wahlweise mit gebratenem Maishähnchen

zzgl. 8,40

~ wahlweise mit gebratenem Lachsfilet ^{A,Wh,D,H,M,O}

zzgl. 9,20

~ wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse ^G

zzgl. 6,60

Bärlauchravioli ^{A,Wh,C,G,H,O}

Ricotta | Zitrone | Spargel | Pinienkerne

14,90

Spargel - Ziegenkäsequiche ^{A,Wh,C,G}

Tomate | Rucola | Frühlingslauch

15,60

Udonnudeln-Miso-Cashew Bowl ^{A,Wh,F,H,Co,N} -vegan- 15,80
Wilder Brokkoli | Edamame | Champignon | Pak Choy | Limette

Tatar von der Fjordforelle ^{D,F,R} 16,20
Grüner Apfel | Rote Bete | Wasabi | Kaviar

Kalbszunge & Meerrettich ^{G,L,M,0} 16,40
Eiszapfen | Kapern | Rote Zwiebel

Tataki vom eingelegten Hirschrücken ^{F,G,L,0} 16,80
Bete Variation | Sellerie | Shiso

Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen 44,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.

Glücklichmacher

... mit Hausbrot serviert

Serranoschinken Grissini ^{A,Wh}	je 6,00
Hummus Tahini Thymian Harrisa ^{A,H,N}	
Kalamata Oliven Manchego ^G	
Rauchlachs Kartoffelrösti ^{A,Wh,D}	
Karamellierter Ziegenkäse Zwiebelmarmelade ^{G,0}	
Pimentos de Padrón Meersalz Limette	

Suppen

Schaumsuppe von der Erbse ^{A,Wh,G,0} Zitronengras | Wan Tan 8,60

Spargel - Tomaten Consommé ^{D,L,0} Rauchlachs | Spargel | Kresse 9,60

Fleisch

Pastrami & Iberico Papada ^{A,Wh,C,G,L,M} 21,60
Ciabatta | Tomate | Paprika | Salatherzen | Parmesan

Rotes Thai Curry vom Rind ^{A,Wh,F,0} 23,40
Gemüse-Bulgur | Paprika | Kichererbse

Gebratenes Maishähnchen ^{G,L,0} 24,60
Risotto | Getrocknete Tomate | Grüner Spargel

Kotelett vom Spanferkel ^{G,L,M,0} 24,80
Geräucherter Sellerie | Bohnenragout | Speck | Dijonsenf

Sous vide gegartes Golden Coin vom Kalb ^{G,L,0} 26,80
Geräucherter Sellerie | Bohnenragout | Speck | Jus

Lammlachse mit Olivenkruste ^{A,Wh,C,G,L,O} 28,80
Kartoffeldrillinge | Paprika | Tomate | Thymian-Jus

Kalbsschnitzel aus der Oberschale ^{A,Wh,C,G,O} 29,80
Kartoffel | Speck | Rote Zwiebel | Pankopanade | Kleiner Blattsalat

Fisch

Lachsfilet mit Ei & Kräutern ^{A,C,Wh,D,G,O} 25,60
Risotto | Getrocknete Tomate | Grüner Spargel

Ganze Scholle mit Mandelmehl ^{H,Al,D,G} 27,60
Kartoffeldrillinge | Paprika | Tomate | Kapern | Speck

Vegetarisch & Vegan

Grüner Spargel & Risotto ^{G,O} 18,60
Getrocknete Tomate | Grana Padano

Gebackene Aubergine ^{A,Wh,F,H,Ca,O} -vegan- 19,40
Gemüse-Bulgur | Cashew | Cranberry | Sesam | Joghurt

Desserts

Caprese - Caramel ^{A,Wh,C,G} 10,40
Brioche | Grand Marnier | Erdbeere | Basilikum

Schokoladentartelette ^{A,Wh,C,G} 10,60
Himbeere | Buchweizen | Kirsche | Ingwer

Wiener Apfelstrudel ^{A,Wh,C,G,O} 10,20
Vanilleeis | Vanillesauce | Sahne

Dessert-Etagere für 2-4 Personen 28,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden, dann nehmen Sie doch alle.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 2.1 Nitritpökelsalz | 2.2 Nitrat | 3 Antioxidationsmittel | 5 Sulfite | 6 Geschwärtzt | 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