



## Vorspeisen & Suppen

### **Winterliches Maronensüppchen**

(2,3,10,a,g)

**9,50 €**

### **Antipasti Teller**

mit Tomate-Mozzarella, Champignons in Olivenöl,  
Zucchini mit gehobeltem Parmesan und Baguette (10,a,g)  
**13,40 €**

### **Mediterraner Fetakäse**

in Olivenöl gebacken, mit Baguette (10,a,g)  
**12,50 €**

## Salate

### **Kleiner Vorspeisensalat (c,i,j)**

**6,50 €**

### **Schopska-Salat**

Bunter Salat nach bulgarischer Art  
mit geriebenem Schafskäse und Baguette (10,a,g)  
**12,50 €**

### **Salatteller mit gebratenen Geflügel-Streifen**

serviert mit Creme-Fraiche-Kräuter-Senf-Dressing und Baguette

(10,a,c,i,j,g)

**14,70 €**



## Leichte Gerichte

### **Vegane Gemüsepfanne**

mit Curry & Kokosmilch verfeinert, dazu Reis (a)

**16,50 €**

### **Spaghetti mit Kirschtomaten & gebratenen Garnelen**

leicht scharf, serviert mit gehobeltem Parmesan (10,a,b,g)

**19,50 €**

### **Wrap mexikanische Art**

Gefüllt mit pikanter Hackfleischsauce, Tomaten, Paprika, Salat und Cremé-Fraiche  
mit Käse überbacken (4,10,a,g)

**12,50 €**

### **Wrap mediterrane Art**

Gefüllt mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Tomaten, Paprika, Salat und Guacamole (a)

**13,50 €**

## Fischgerichte

### **Gebratenes Zanderfilet**

auf Blattspinat und Butterreis (7,10,a,d,g)

**21,50 €**

### **Exotisches Buntbarschfilet**

mit Curry-Mango-Sauce und Bananenreis (7,10,a,d,g)

**17,10 €**

### **Gebratenes Lachsfilet in Kräuter-Parmesan-Kruste**

mit Tomaten-Paprika-Sauce und Pasta (7,10,a,d,g)

**24,20 €**



## Vogtländisch & Deftig

### **Vogtländischer Sauerbraten**

in Reibekuchensauce, mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)  
**21,90 €**

### **Vogtländische Rinderroulade**

mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)  
**22,50 €**

### **Knusprige Gansbrust**

mit Apfelsrotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)  
**21,90 €**

### **Heimischer Hirschbraten**

mit Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln (4,10,a,c,g)  
**24,90 €**

### **Schweinesteak „Würzfleisch“**

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken  
dazu Steakhouse Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)  
**20,90 €**

### **Schnitzelpfanne vom Schwein**

mit Champignons & Käse überbacken  
serviert mit Baguette (3,10,a,c,g)  
**17,50 €**

### **Schlemmerpfanne**

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke  
mit Champignons in Sahnesauce  
serviert mit Butterreis (2,3,4,5,10,g,i)  
**18,80 €**



## Desserts

### **Flambierte Pfirsiche nach Escoffier**

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

**12,90 €**

### **„Eis & Heiß“**

Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Sahne (10,c,g)  
**9,80 €**

### **Baklava mit Marzipan-Pralinen-Eis**

(1,9,10,a,c,g,k)

**11,10 €**

### **Warmer Apfelstrudel**

auf Vanillesauce (3,9,10,a,c,g)

**9,20 €**

## **Kuchen & Torten nach Angebot**

In der Speisekarte aufgeführte Zusatzstoffe:

- 1 – „mit Farbstoff“
- 2 – „mit Konservierungsstoff“
- 3 – „mit Antioxidationsmittel“
- 4 – „mit Geschmacksverstärken“
- 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