



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 Crémé-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 Apfelrotkohl 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