

„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 pfeffriger 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“

„Sommergenuss“

Knackig leichte Salate und frische Kräuter, die in der warmen Jahreszeit Saison haben, schmecken nicht nur lecker, sie sind auch gut für Ihren Körper. Schon eine Portion Salat kann den Tagesbedarf an vielen wichtigen Nährstoffen decken und mit frischen Kräutern verfeinert schmeckt jedes Essen gleich viel intensiver. Genießen Sie die Vielfalt des Sommers mit tollen leichten Gerichten, die auch an heißen Tagen nicht zu schwer im Magen liegen!

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*.

Portulak-Zitronenthymian-Suppe^{D,G,0}

Räucherlachs | Wildkräuter



Gegrilltes Steak vom Iberico Schwein^{G,L,0}

Florentiner Kartoffeln | Spinat | Cherrytomaten | Feta



Stachelbeer-Tarte^{A,Wh,C,G}

Johannisbeeren | Sponge | Kalamansi | Melisse

45,18

Vorspeisen

Hausgemachtes Ragout fin von der Hähnchenbrust^{A,Wh,G,0}

Champignons | Gouda | Toast | Zitrone

13,90

Marinierter Chinakohlsalat^{F,N} -vegan-

Pflaume | Gurke | Lauch

14,80

Karotten-Lax^{A,Wh,Ry,0a,F} -vegan-

Bagel | Gurke | Rote Zwiebel | Dill | Kombu-Mayo | Puffreis

15,40

Tatar vom Harzer Käse^G Radieschen Rote Zwiebel Crème fraîche	15,60
Gegrillter Pfirsich & Burrata^{A,Wh,G,M} Ciabatta Rucola Prosciutto	16,80
Sushi-Hotdog^{D,F,G,N} Räucherlachs Guacamole Lauch Teriyaki Sriracha	17,40
Rinderfilet "Halb & Halb"^{A,Ry,G,M} Cornichons Kapern Eigelb Sauerrahm	19,80
Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.	46,00

Glücklichmacher

... mit Hausbrot serviert	Zucchini-Paprika-Auberginen-Creme vegan Quark-Dip Zitrone Kresse ^G Caprese Mozzarella Tomate Basilikum ^G Coppa di Parma getrocknete Tomate Pistazien ^{H,Pi} Gratinierter Feta Oliven Chili Thymian ^G Zaziki geröstetes Pitabrot ^{A,Wh,G}	je 6,80
----------------------------------	--	---------

Suppen

Portulak-Zitronenthymian-Suppe^{D,G,O} Räucherlachs Wildkräuter	9,60
Geeiste Melonensuppe^{O,Pi} Cantaloupe Limette Pistazien Prosciutto	9,80

Salat

Mediterrane Salat-Bowl^{G,M} Blattsalate Gemüse Kalamata-Oliven Feta	15,80
~ wahlweise mit Burrata ^G	zzgl. 7,80
~ wahlweise mit Chicken Chunks ^{A,Wh,D,G,M}	zzgl. 8,60
~ wahlweise mit gebratenem Lachs ^{D,G,M}	zzgl. 9,80

Fleisch

„Big Mac“ Sandwich ^{A,Wh,C,G,M} 23,80
Rind | Eisbergsalat | Tomate | Zwiebel | Gewürzgurke | Scarmoza

Dry Aged Nordish Pork „Pluma“ Steak ^{G,L,0} 25,20
Erbsenpüree | Rahmkraut | Jus

Gebratene Leber vom Rind ^{A,Wh,G,L,M,0} 25,40
Kartoffelstampf | Apfel | Zwiebel | Senf

Brust vom Gewürzhähnchen mit Kräuterkruste ^{A,Wh,G,L,0} 25,60
Persischer Reis | Möhre | Grüner Spargel

„Agnello brodetato“ Lammragout ^{A,Wh,C,G,L,0} 26,20
Gnocchi | Möhre | Grüner Spargel | Prosciutto

Gegrilltes Steak vom Iberico Schwein ^{G,L,0} 28,40
Florentiner Kartoffeln | Spinat | Cherrytomaten | Feta

Kalbsschnitzel aus der Oberschale ^{A,Wh,C,G,M,0} 29,80
Rustico Frites | kleiner Salat

Entrecôte vom Kalb ^{A,Wh,C,G,L,M,0} 32,60
Gnocchi | mediterranes Gemüse | Senf | Jus

Fisch

In Safran eingelegter Zander ^{D,G,L,0} 25,60
Erbsenpüree | Rahmkraut | Grüne Thaichili

Duett von Lachs & Pulpo ^{B,D,G,L,0} 26,60
Florentiner Kartoffeln | Spinat | Cherrytomaten | Feta

Vegetarisch & Vegan

Maracuja-Fettuccine ^{A,Wh,C,G,0} 22,60
Cherrytomaten | Ingwer | Lauch | Parmesan
~ wahlweise mit Black Tiger Garnelen zzgl. 9,60

Aubergine-Zucchini-Gratin ^{L,0} -vegan- 23,60
Tomate | Käse | Basilikum

Desserts

Stachelbeer-Tarte ^{A,Wh,C,G} 12,20
Johannisbeere | Sponge | Kalamansi | Melisse

Karamellierte Aprikose ^{A,Wh,C,G} 12,20
Biskuit | Rosmarin | Vanille

Erdbeer-Cheesecake ^{A,Wh,C,G} 12,20
Basilikum | Crumble

Variation vom Käse ^{A,Wh,G,M} 12,20
Italien | Frankreich | Spanien

Dessert-Etagere für 2-4 Personen 33,00
Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Desserts aus unserem o.g. Angebot aus.

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