

„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“

„Küchenzauber“

Wir begeben uns mit Ihnen auf eine kulinarische Reise durch verschiedenste Länderküchen. Egal wo man aufgewachsen ist, jeder hat ein Gericht, das ihn an seine Kindheit erinnert. Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre die Lieblingsgerichte unserer Köche. Leckere Vorspeisen, schmackhafte Suppen, Hauptgänge a la Mama bis hin zu süßen Desserts zum Dahinschmelzen – bei unseren Lieblingsgerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

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*.

Kräuterschaumsuppe ^{A,Wh,D,G,L,O}

Fjordforelle | Knäckebrot | Spinat



Kaninchenrücken im Pistazienmantel ^{C,G,H,L,M,O,Pi}

Semmelknödel | Paradeiskraut | Buttermilch | Estragon | Senf



Himbeer-Schokoladen-Panna cotta ^{A,Wh,G}

Mango | Chili | Minze | Crumble

43,20

„Nur ein kleiner Vorgeschmack“

Dirty Karotte ^{A,Wh,F,M,N,O} -vegan-

Quinoa | Erbsen | Wasabi | Orange | Szechuan | 14,60

Rote Bete & Granny Smith ^{A,Ry,G,H,M,Wa}

Senf | Walnuss | Pumpernickel | Zitronenöl | Wildkräuter | 14,80

Süß-Saurer Schweinebauch ^{A,Ca,F,H,L,N,O}

Tomate | Ananas | Lauch | Zwiebeln | Cashew | 15,90

Fjordforelle mit Spinathaube ^{A,Wh,D,M,O}

Gurke | Apfel | Buchweizen | Senf | Rote Bete | Kräuteröl | 16,60

Tatar von der Milchkuh ^{A,Wh,C,G,M}

Grüner Spargel | Brioche | Crème fraîche | Eigelb | 17,50

Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen | 39,90

Sie lieben die Vielfalt und können sich nicht entscheiden? Wählen Sie 3 Vorspeisen aus unserem o.g. Angebot aus.

„Glücklichmacher“

... mit Hausbrot serviert

Cashewcreme | Kräuteröl | vegan^{A,Ca,F,H} | 5,90

Philadelphiacreme | Avocado^G | 5,90

Leberwurst | Blutwurst | Apfel | Senf^M | 5,90

Marinierte Kalamata-Oliven | vegan | 5,90

Hummus | Safran | Curry^{G,N} | 5,90

Pecorino Würfel | Grüner Pfeffer^G | 5,90

„Schlürfen mit Stil“

Asiatischer Curry-Eintopf^{A,F,N} -vegan-

Shiitake | Paprika | Pak Choi | 9,60

Kräuterschaumsuppe^{A,Wh,D,G,L,O}

Fjordforelle | Knäckebrot | Spinat | 9,80

„Lass es knacken“

Grünzeug-Gala^{Al,Ca,H,Ha,M,Wa}

Blattsalate | Paprika | Tomate | Gurke | Kalamata-Oliven | Feta | Nüsse | 15,80

~ wahlweise mit gebackenem Feta im Filoteig^{A,Wh,C,G} zzgl. 6,80

~ wahlweise mit gebratenem Skrei^{D,G} zzgl. 8,60

~ wahlweise mit gebackenem Hähnchen^{A,Wh,C,G,O} zzgl. 9,60

„Etwas mehr als ein Happen“

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

Champignons | Gouda | Toast | Zitrone | 14,90

Pochiertes Ei^{A,Wh,C,G,O}

Brioche | Spinat | Kartoffelschaum | Bergkäse | 16,60

Kräuter-Gnocchi^{A,Wh,C,G,O}

Schwarzwurzel | Salbei | Pecorino | klein 15,20 / groß 22,70

Tom Kha-Bandnudeln^{A,Wh,F,G,O}

Lauch | Trauben | Kirschtomaten | klein 16,20 / groß 23,70

Königsberger 2.0 vom Kalb^{A,Wh,G,O}

Reis | Erbsen | Kräuterpanko | Kapern | Rote Bete | Johannisbeere | klein 18,20 / groß 25,70

„Der große Moment“

Sauerbraten vom Knollensellerie ^{F,L,O} -vegan-
Kartoffeln | Rotkohl | Urkarotte | Kirschen | 24,60

Hähnchen "Tori Katsu" ^{A,Wh,C,F,G,N}
Weißbrot | Chinakohl | Kewpie | Sesam | Zwiebeln | 24,80

Zitronenhühnchen ^{G,L,O}
Apfel-Risotto | Urkarotte | Kräuterschaum | 25,80

Kaninchenrücken im Pistazienmantel ^{C,G,H,L,M,O,Pi}
Semmelknödel | Paradeiskraut | Buttermilch | Estragon | Senf | 27,60

Ochsenbacke ^{G,L,O}
Kartoffelpüree | Schalotten | Wilder Kohl | Kirschen | 28,60

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,Wh,C,G,M,O}
Bratkartoffeln | kleiner Salat | 29,90

Lammlachse mit Ziegenkäsekruste ^{A,Wh,C,G,L,N,O}
Semmelknödel | Paradeiskraut | Granatapfel | Tahini | 30,60

Fjordforelle ^{D,G,L,O}
Kartoffelschaum | Spinat | Ziegenkäse | Rote Bete | 25,60

Winter-Kabeljau Skrei ^{A,D,F,L,N,O}
Reis | Erbsen | Pak Choi | Kokos | Miso | 26,80

„Süßes Finale“

Buttermilch-Terrine ^{A,Wh,C,G}
Butterkeks | Yuzu | Kumquats | 10,20

Himbeer-Schokoladen-Panna cotta ^{A,Wh,G}
Mango | Chili | Minze | Crumble | 10,60

Schokoladen-Tartelettes ^{A,Wh,C,G,H,Pe}
Banane | Pekanuss | Ingwer | Joghurt | 10,80

Dessert-Etagere für 2-4 Personen | 28,90

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 Geschwärzt | 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