

„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“

„Sommergenuss“

Der Sommer ist die schönste Zeit, um Genuss unter freiem Himmel zu erleben. Freuen Sie sich auf leichte, frische und saisonale Köstlichkeiten – inspiriert von sonnigen Tagen, regionalen Zutaten und entspannten Stunden am See. Unsere Sommerkarte verbindet moderne Küche mit klassischen Lieblingsgerichten und lädt zum Genießen, Verweilen und Wohlfühlen im einzigartigen Ambiente ein. Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Sommerzeit!

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*.

Wassermelone-Blaubeere^{G,H,M}

Burrata | Rucola | Pinienkerne



Maishähnchenbrust mit Basilikumkruste^{A,Wh,C,G,O}

Limetten-Risotto | Ofentomate | Rucola | Sauce Ivoire



Armer Ritter & Crème brûlée^{A,Wh,C,G}

Weißbrot | Zucker & Zimt | Beeren

47,70

„Nur ein kleiner Vorgeschmack“

Miso Noodle Bowl^{A,Wh,E,F,N} -vegan-

Rotkohl | Karotte | Edamame | Paprika | Tofu | Erdnuss | Chili | 16,20

Wassermelone-Blaubeere^{G,H,M}

Burrata | Rucola | Pinienkerne | 16,80

Duett von Hähnchen & Garnele^{B,F,G}

Salatherz | Tomate | Parmesan | Bacon | Zwiebel | Ingwer | 17,40

Kaltgeräucherter Lachs „California“^{D,F,G,M,N}

Reis | Ingwer | Rettich | Gurke | Teriyaki | Sriracha | Kaviar | 17,80

Tatar von der Radeburger Färsen^{C,G,M}

Zwiebel | Senf | Crème fraîche | Schnittlauch | Eigelb | 18,20

Vorspeisen-Etagere „Carola“ für 2-4 Personen | 49,50

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

„Glücklichmacher“

... mit Hausbrot serviert

„Elotes“ Maiskolben | Käse | Limette ^G | 5,90

Tomate | Kapern | Koriander | Parmaschinken ^{A,Wh,D,F} | 5,90

Kabeljau Bites | Limette | Chili | Sriracha ^{A,Wh,D,F} | 5,90

Nürnberger | Süßer Senf ^M | 5,90

Burrata | Tomate | Basilikum ^{G,H} | 5,90

Kaltgeräucherter Lachs | Crème fraîche | Blini ^{A,Wh,C,D,G} | 5,90

„Schlürfen mit Stil“

Kefir-Gemüse-Kaltschale ^{B,G}

Black Tiger Garnele | Kartoffel | Gurke | Radieschen | Lauch | 9,80

Geröstete Tomatensuppe ^{A,Wh,L,O} -vegan-

Croûtons | Basilikum | 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 Burrata ^G zzgl. 6,00

~ wahlweise mit Wolfsbarsch ^D zzgl. 8,60

~ wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust zzgl. 9,60

„Etwas mehr als ein Happen“

Ragout fin vom Hähnchen mit Pfifferlingen ^{A,Wh,G,O}

Gouda | Toast | Zitrone | 16,80

Pochiertes Ei ^{C,G,O}

Tomate | Paprika | Minze | Feta | 16,90

Limetten-Risotto ^{G,O}

Ofentomate | Rucola | Burrata | klein 16,20 / groß 23,70

Kalbs-Pfifferlings-Taler ^{C,G,O}

Kartoffel | confierter Knoblauch | grüner Spargel | Sauce Ivoire | klein 18,60 / groß 25,90

Rigatoni - Salsiccia ^{A,Wh,C,G,O}

Grüner Spargel | getrocknete Tomate | Rote Zwiebel | klein 18,90 / groß 26,40

Black Tiger Garnelen ^{A,Wh,B}

Ciabatta | Knoblauch | Chili | Petersilie | Olivenöl | klein 16,00 / groß 32,00

„Der große Moment“

Parmigiana Ca,F,H,M -vegan-

Aubergine | Tomate | Cashew | Chimichurri | Wildkräuter | 24,80

Golden Crust Chicken A,Wh,Ry,C,G,M

Sauerteigbrot | Salatherzen | Tomate | Bacon | Eigelb | 25,40

~ wahlweise mit Rustico Frites zzgl. 4,50

Maishähnchenbrust mit Basilikumkruste A,Wh,C,G,O

Limetten-Risotto | Ofentomate | Rucola | Sauce Ivoire | 25,80

Tafelspitz vom Kalb G,L,O

Sellerie | Wildkohl | Möhre | Meerrettich | 28,20

Geschmortes Golden Coin vom Rind G,L,O

Kartoffel | confierter Knoblauch | grüner Spargel | Jus | 29,40

Presa vom Iberico Schwein A,Wh,M,O

Couscous | Zucchini | Paprika | Salsa verde | 30,50

Kalbsschnitzel aus der Oberschale A,Wh,C,M

Rustico Frites | Preiselbeere | Blattsalat | 32,40

Gebratenes Felchenfilet D,G,L,O

Sellerie | Wildkohl | Möhre | Zitrone | 26,80

Wolfsbarsch mit Basilikumkruste A,Wh,C,D,G,M

Couscous | Zucchini | Paprika | Salsa verde | 27,80

„Süßes Finale“

Armer Ritter & Crème brûlée A,Wh,C,G

Weißbrot | Zucker & Zimt | Beeren | 10,40

Yogurette 2.0 A,Wh,C,G

Joghurt | Erdbeeren | Schokolade | 10,60

Limoncello A,Wh,C,G,O

Mascarpone | Blätterteig | Zitrone | 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