

Auszug aus der aktuellen Speisekarte

Buntes Quina-Gemüserisotto auf fruchtiger
Tomatensoße mit Salatbukett (vegan)

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelpuffer mit
Senf-Honig-Dilldressing

Brennnessel-Cappuccino

Erzge-Burger

Kräuter-Hacksteak mit knusprigem Bacon, Zwiebelsalat,
Salat, Remouladensoße, Gewürzgurke, Schiebböcker und
Fratzen(Kartoffelpuffer), dazu Salatbukett

Sächsisches Welsfilet mit Kräuterhaube auf
hausgemachten Rieslingnudeln, dazu Dill- Gurkensalat

Wildfackeln

Wildrückenfilets in heimischen Kräutern mariniert,
am Holzspieß gegrillt, mit Wacholderbutter, Brennnesselbandnudeln
und Grillgemüse serviert

Hauspfanne

Schweinemedallions auf hausgemachten Tulpennudeln in
unserem Wildkräuterpesto mit Champignonsahne und Käse
überbacken, dazu bunter Salat

Schiebböcker mit Zwiebelsalat, Butter und Brot

Forstmeister's Küchenbrett mit Hausschnaps

* * *

Rosen-Cremé brûléé mit Erdbeer- Minze-Ragout

Sauerampfersorbet auf Holunderblüten-Erdbeerragout
und Tonkabohnensoße

Blaubeereis auf vogtländischem Kräuterschaum