

Unsere Speisen im Biergarten und Restaurant

1- Schwarze Wildbret Suppe

eine Wildgulaschsuppe mit Bärlauch u.a. Kräutern,
abgestimmt mit etwas Rotwein und Preiselbeeren a, g, i

- Vorspeisensuppe mit Brot 5,50 €
- größere Portion mit Butterbrezel 8,00 €

1- Bruschetta

feine Würfel von der Tomate mit italienischen Kräutern,
etwas Knoblauch, mit Olivenöl, Balsamicocreme,
angerichtet auf Ciabatta, mit gehobeltem Hartkäse a, g

5,00 €

3- Sommersalat mit Camembert

Tomate und Gurke mit Avocado, etwas grüner Salat,
mit Pinienkernen, Haselnüssen, Kapern und Oliven,
Bärlauchöl und Balsamico, dazu Ciabatta a, e, h, i

8,00 €

4- Hirtensalat mit Schafskäse

Paprika und Gurkenwürfel mit Oliven, etwas Knoblauch,
Olivenöl und Balsamico, verschiedene Kräuter,
dazu Ciabatta a, e, g, h

7,80 €

5- ofenwarme Butterbrezel a, g

3,00 €

6- sächsisches Würzfleisch, dazu getoastetes Weißbrot 7,20 €

feines Ragout aus Hühnchen und Schwein mit Champignons,
überbacken mit Edamer Käse a, c, g, i

7- Schweinskopfsülze mit deftigen Bratkartoffeln 12,50 €

dazu hausgemachte Remoulade mit Spreewälder Gurke c, g, j

8- Black Burger vom Schwarzwild **15,00 €**

*gegrilltes Wildschweinfleisch in einem schwarzen Brot
(Farbstoff Pflanzenkohle) mit haugemachter Grillsoße,
Salat, Bergkäse und in Rotwein geschmorte rote Zwiebel,
Birne und Preiselbeeren, Pommes frites Beilage a, g, i*

9- sächsisches Braumeistersteak **16,80 €**

*ein paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Schinken,
Edamer Käse, Senf und Zwiebel, dazu Steakhouse Pommes und eine
Salatbeilage aus grünen Salaten mit Gurke und Tomate,
Paprika u.a., mit Hausdressing aus Olivenöl und Balsamico a, g, i, j, n*

10- Rindersteak Holzmichel **22,00 €**

*ein Steak aus der Argentinischen Rinderhäfte,
belegt mit saftigen Tomatenscheiben und mildem Camembert,
kurz gratiniert, dazu Bratkartoffen und grünen Bohnen,
auf Holz serviert c, g,*

Nur bedingt für Biergarten geeignet !!

11- sächsische Zunftpfanne **17,60 €**

*ein Stück vom gekochten Eisbein, eine Scheibe vom gebratenen Kassler
und ein kleineres Bratwürstchen mit Spreewälder Sauerkraut
und deftigen Bratkartoffeln, dazu ein Meerrettich Dip a, g, i*

12- Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl **16,80 €**

*mageres Rindfleisch gebeizt in einem Sud mit viel Gemüse,
Essig, Rotwein und Kräuter, im Ofen schonend geschmort,
die Soße ohne Rosinen, dazu Kartoffelklöße a, g, i, j*

13- nachhaltig, für den kleinen Appetit mit einem Kloß **14,50 €**

Werte Gäste, bitte vermeiden Sie die Umstellung der Speisen, da wir sonst 2,00 € berechnen.

14- Kellerschmaus – im Restaurant auf Holz serviert 17,80 €

*ein gegrilltes Steak vom Schweinenacken
belegt mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, kleiner Bratwurst,
dazu deftige Bratkartoffeln und eine Salatbeilage a, g, i*

15- Mozzarella-Hähnchen an Pasta mit Tomatensauce 16,30 €

*gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella
überbacken, dazu Linguine und fruchtige Tomatensoße a, d, g, i*

16- Spezialität für Liebhaber - Schweinesteak au four 18,60 €

*ein gegrilltes Steak aus dem Rückenfleisch mit feinem Ragout
vom Schwein und Hähnchen mit Champignons, gratiniert mit
Edamer Käse, dazu Pommes frites und Erbsengemüse b, c, i, n*

17- auf der Haut gebratenes Zanderfilet 19,40 €

*mit Gemüsenudeln – Linguine mit Zucchini, Kirschtomaten,
Fenchel u.a.in einer leichten Kräutersauce
mit etwas Knoblauch und Weißwein, gehobelter Hartkäse a, d, g*

nicht nur für Vegetarier

18- Gemüsenudeln mit Grillkäse 14,80 €

*Linguine mit Zucchini, Kirschtomaten, Fenchel u.a.,
dazu ein Grillkäse vegetarisch **oder** auch vegan – entscheiden Sie...
a, g, i*

19- Gourmetsalat mit Hähnchenstreifen 13,50 €

*grüne Salate mit Gurke, Tomate und Paprika u.a., etwas Obst,
mit unserem Hausdressing aus Olivenöl und Balsamico,
mit Champignons gebratene Streifen von der Hähnchenbrust,
Mandelblättchen, dazu Ciabatta a, d*