



Wild in der Seele

Maronensuppe

9,90 €

mit gerösteten Walnüssen

Kürbissuppe

9,90 €

mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernen

Keule von der Ente

29,90 €

serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Bratenscheiben von der Rotwild-Hirschkeule

32,90 €

serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Preiselbeeren

Sülze vom Hirsch

24,90 €

serviert mit Zwiebelringen, Remoulade und Bratkartoffeln

Wildgulasch vom Wildschwein

26,90 €

verfeinert mit Waldpilzen an böhmischen Knödeln und Preiselbeeren

Mini-Dessert

4,90 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Chilifäden ODER
Lakrids by Bülow-Likör und rosa Pfefferbeeren

Spätburgunder vom Weingut Ziegenwein

0,2l/ 9,90 €

Tisch - Feuerzangenbowle

0,2l/ 7,90 €

Winzerglühwein vom Weingut Drei Herren

0,2l/ 8,90 €

Heißer Aperol

0,2l/ 8,90 €

Birnengewürzlikör aus Freital, 22% vol.

2cl/ 4,70 €

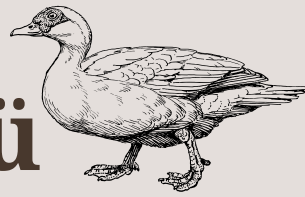
Winterpflaumenlikör aus Freital, 24% vol.

2cl/ 4,70 €

Wir sind Slow Food Restaurant -gut, sauber, fair- regional und traditionell.



Wintermenü



Ziegenkäse zu Nussbrot

von Weingut Ziegenwein und Leidenschaftsbäcker Gnauck

Kürbissuppe

mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernen

Keule von der Ente

serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Mini-Dessert á la Harald

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Chilifäden

49,90 €



Wildes Menü

Ziegenkäse zu Nussbrot

von Weingut Ziegenwein und Leidenschaftsbäcker Gnauck

Maronensuppe

mit gerösteten Walnusskernen

Bratenscheiben von der Rotwild-Hirschkeule

serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Preiselbeeren

Mini-Dessert á la Holger

Vanilleeis mit Lakrids by Bülow-Likör und rosa Pfefferbeeren

49,90 €

Unser Rotwild ist aus umliegenden sächsischen Wäldern geschossen und wird bei uns im Haus komplett verarbeitet.

Wir sind Slow Food Restaurant -gut, sauber, fair- regional und traditionell.

