



# Speisekarte

Winter 2020/2021

## Für den kleinen Hunger

---

Saisonaler Blattsalat   Erdapfel-Honig-Vinaigrette <sup>5/L</sup> <i>Seasonal leaf lettuce   potato-honey-vinaigrette</i>	7,20 €
- mit Rehrücken <i>with venison saddle</i>	14,90 €
- mit Wolfsbarsch <i>with sea bass</i>	12,90 €
Carpaccio   Feldsalat   Lauwarmes Gemüse <sup>5/L</sup> <i>Carpaccio   lamb's lettuce   lukewarm vegetables</i>	12,90 €
Würzfleisch vom Wiesenlamm   Zitrone   Toast <sup>A/E/I/12</sup> <i>Ragout of lamb   lemon   toast</i>	7,90 €
Wildkraftbrühe   Preiselbeere <sup>F/L</sup> <i>Consommé of game meat   cranberry</i>	7,50 €
Pastinakenschaum   gezupfte Ente <sup>F/E</sup> <i>Cream of parsnips   plucked duck</i>	6,50 €

## Lingnergericht

---

Sülze vom Rind   Bratkartoffeln   kleiner Salat <sup>5/F/L/A</sup> <i>Beef brawn   fried potatoes   small salad</i>	10,90 €
--	---------

## Vegetarisch

---

Edelpilzrisotto   Rote Beete   Petersiliencreme (vegan möglich) <sup>E/I</sup> <i>Mushroom risotto   beetroot   parsley cream (vegan possible)</i>	14,90 €
Pasta   Kürbis   Orange <sup>E/F/C/A</sup> <i>Pasta   pumpkin   orange</i>	10,90 €



# Speisekarte

Winter 2020/2021

## Für den großen Appetit

---

Rehrücken   Pistazien   Rosmarinpolenta   Austernsaidlinge <sup>A/C</sup> <i>Venison saddle   pistachios   rosemary polenta   oyster mushrooms</i>	24,90 €
Schnitzel vom Kalb   Wintergemüsesalat   Erdapfel <sup>A/C</sup> <i>Schnitzel of veal   winter vegetable salad   potatoes</i>	18,90 €
Entenkeule   Birnenrotkohl   Wickelkloß <sup>A/C/5</sup> <i>Duck leg   red cabbage with pear   dumpling</i>	17,80 €
Wolfsbarsch   Spitzkohl   Edelpilzrisotto <sup>E/1</sup> <i>Sea bass   cabbage   mushroom risotto</i>	18,10 €

## Menüempfehlung

---

Wildkraftbrühe | Preiselbeere <sup>F/L</sup>  
*Consommé of game meat | cranberry*

\*

Entenkeule | Birnenrotkohl | Wickelkloß <sup>A/C/5</sup>  
*Duck leg | red cabbage with apples | dumpling*

\*\*

Quarkkeulchen | Zwetschgen | Kardamon <sup>E/C/A</sup>  
*Curd biscuits | plums | kardamon*

3-Gang-Menü Preis pro Person: 29,90 €  
2-Gang-Menü (ohne Suppe) Preis pro Person: 22,90 €

## Dessert

---

Sächsische Käsevariation   Orangensenf <sup>E/L</sup> <i>Saxon cheese variation   orange mustard</i>	9,90 €
Quarkkeulchen   Zwetschgen   Kardamon <sup>E/C/A</sup> <i>Curd cheese pancaes   plums   kardamon</i>	8,50 €
Lingners Schoko-Minz-Mousse   Beerenobst <sup>E/5/C</sup> <i>Lingners chocolate-mint mousse   berries</i>	7,50 €

**Wir wünschen einen guten Appetit!**

Bitte erfragen Sie die Tagesgerichte bei unserem Servicepersonal.  
Wir kochen mit frischen Zutaten und Liebe, daher kann es zu 30 Minuten Vorfreude kommen.  
Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.