

## **Saisonkarte**

### **Suppe**

Klare Lauch Bohnen Suppe mit Lammbällchen  
4,20

Tomatisierte Fischsuppe  
nach einem andalusischen Rezept  
5,50

### **Vorspeise**

Ziegenkäse im Speck gebraten  
auf Bruschetta mit mühlhausener Pflaumenmus  
7,20

Seeteufelmedallions  
auf einem Ragout von Kräutersaitling mit Pinienkernen  
8,70

### **Hauptgang**

Kaninchenläufchen  
in Weißwein und jungem Spinat an Tomatenpolenta  
14,40

Entrecote vom Jungbullen  
in einer Venusmuschel Avocado Soße mit Kartoffelrisotto  
18,50

Filet vom sächsischen Landschwein  
gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Kräutern,  
abgelegt auf glasiertem Chicorée mit Thymian Kartoffeln  
14,80

Bachsaibling auf der Haut gebraten,  
in Mangold mit Quittensoße und einem Pürrée von der Süßkartoffel  
15,90

### **Dessert**

Apfeltarte mit Mousse  
von weißer Schokolade und Vanille  
6,80