

TAGESANGEBOT

Glen Douglas Lachs und heimisches Brisket

*Lachs bei 56 °C gegart und Brisket in dünnen Tranchen
auf Honigsenfcreme (Georgsenf) Spargel, Aprikose, Pfifferlinge und Wildkräuter*

16,00 Euro

Sächsische Wurstspezialitäten

*Eilenburger Trüffelsalami, Knacker, heimischer Serranoschinken Koch und
Nussschinken vom Durocschwein dazu Bennewitzer Faßbutter und MAX ENK Brotbrett*

16,00 / 23,00 Euro

Entenmaultasche

auf Blattspinat, Pfifferlinge, glasierte Kirschen und Portweinjus

Vorspeise / Zwischengang 15,00 Euro

Hauptgang 25,00 Euro

* * *

Spargel vom Spargelhof Tautz

(Markranstädt OT Frankenheim)

Steinbuttfilet

neuen Kartoffeln und Holländischer Soße

34,00 Euro

mit Kalbsschnitzel

neuen Kartoffeln und Holländischer Soße

27,00 Euro

Tagliata vom Rind

Rinderrücken rosa gebraten und in Tranchen geschnitten

neuen Kartoffeln und Holländischer Soße

32,00 Euro

Heilbuttfilet und sächsischer Serranoschinken

geröstet auf Romanesco, Currynage und Gnocchi

32,00 Euro

Kalbsleber

von Peters Farm dazu glasierte Apfelspalten

geschmorte Zwiebeln und Kartoffelstampf

25,00 Euro

Heimischer Rindertopf

*Wagyu Bratwurst, butterzartes Schmorstück und Maultasche
in der Staub Cocotte mit Rinderbouillon und Marktgemüse serviert
dazu Bio Sauerteigbrot und Meerrettich*

26,00 Euro