

## VORSPESIEN

- Gärtner Lieber's Bunte Tomaten** 13 €  
Büffelmozzarella · fermentierter Knoblauch · Basilikum · Olivenerde
- Zweierlei von der Rotgarnele** 16 €  
Gurken-Fenchel-Sud · Crème Fraîche-Sphäre · Grüner Apfel
- Carpaccio vom gebeizten Black Angus** 18 €  
geröstete Pfifferlinge · Gurken-Senfeis · Wildkräuter · Brombeere

## SUPPE

- Gazpacho Andaluz** 9 €  
Kräuter-Tramezzini · Gin-Espuma · rotes Basilikumsorbet
- Geschäumte Maiscremesuppe** 9 €  
Grüne Salsa · Chorizo

## HAUPTSPEISEN

<b>Backhähnchen "Baharat"</b>	21 €
Süßkartoffel-Avocadosalat · Verbene-Joghurt · Granatapfel	
<b>Geschmorte Rinderbacke in Balsamico-Jus</b>	24 €
Tomaten-Schmorgemüse · geröstete Spinatknödel	
<b>Saltimbocca vom Iberico-Filet</b>	27 €
Steinpilz-Gnocchi · Aprikose · Wilde Rauke · Pinienkern-Jus	
<b>Rosa Lammsteakhüfte</b>	28 €
Paprikacreme · Tempura-Speckbohnen · Räucherschlotte	
<b>Wolfsbarschfilet mit Sobrasada-Crunch</b>	28 €
Basilikumrisotto · Kirschtomate · Pink Grapefruit	

## VEGETARISCH · VEGAN

<b>Pfifferlings-Tagliatelle # 100% hausgemacht</b>	19 €
Wildkräuter · pochiertes Bio-Ei · Brombeere · Parmesanschaum	
<b>Gebackene Aubergine</b>	17 €
Petersilien-Quinoa · Auberginencreme · Tomaten-Pfirsichchutney	

# UNSER DRY AGED RIND

*42 Tage trockengereift · Rotbunte Färsse · aus Deutschland*

**250g Rumpsteak** *(mit Fettrand!)* 35 €

**300g Entrecote** *(mit Fettauge & durchwachsen!)* 40 €

**200g Rinderfilet** 40 €

dazu servieren wir:

Regionales Grillgemüse · Home-Style Pommes · Apfel-Aioli

**Dry Aged Rinderburger # Kartoffel-Bun** 17 €

gegrillte Ananastomate · Romanasalat · Avocadocreme · Büffelmozzarella

Optional: Portion Home-Style Pommes 3,50 €

Portion Süßkartoffel-Pommes 4,50 €

# DESSERT

## **Lavendel - Crema catalana**

Zitronensorbet · Pfirsichsalat · Pinienkerne

10 €

## **Tahiti-Vanilleeis mit Meersalz**

Blaubeere in Textur · Popcorn-Espuma

11 €

## **Unser hausgemachtes Eis & Sorbet**

Tageseisorten auf Nachfrage

Kugel 2,00 €

Dazu UNSERE Schokoladensauce

Portion 2,50 €

Marinierte Sommerbeeren

Portion 3,50 €

Sahne

Portion 1,00 €

# MENÜ

"SOMMER"

## **Gazpacho Andaluz**

Kräuter-Tramezini · Gin-Espuma · Basilikumsorbet

\*\*\*

## **Zweierlei von der Rotgarnele**

Gurken-Fenchel-Sud · Crème Fraîche-Sphäre · Grüner Apfel

\*\*\*

## **Saltimbocca vom Iberico-Filet**

Steinpilz-Gnocchi · Aprikose · Wilde Rauke · Pinienkern-Jus

\*\*\*

## **Tahiti-Vanilleeis mit Meersalz**

Blaubeere in Textur · Popcorn-Espuma

3-Gang mit Suppe	42 €
3-Gang ohne Suppe	45 €
3-Gang ohne Dessert	45 €
4-Gang Komplett	52 €

# PARTNER & ERZEUGER

Chef´s Culinar	Zorbau
Deutsche See	Dresden
Frassgusch	Drebach
Gärtnerei Liebers	Lichtenau
Imkerei Alexander Kasten	Bernsdorf / Zwickau
Kunze Kartoffeln	Gornau / Erzgebirge
MEGA	Chemnitz
Metzgerei Gränitz	Chemnitz
Mrs Brown - Coffee & Chocolate	Wilsdruff
Rößler-Hof	Burkhardtsdorf
RUNGIS express	Meckenheim
Singer´s Getränkeshop	Chemnitz
Vox Terra	Chemnitz
UNSER Kräutergarten	maxlouis

Eine Karte mit eingetragenen Zusatzstoffen und Allergenen erfragen Sie bitte beim Service.  
Alle angegebenen Preise verstehen sich in EUR, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.