

# Candle-Light-Dinner



2 x 0,1l Glas  
Lößnitzperle Secco  
Weingut Hoflößnitz

1 Flasche 0,5l  
Tafelwasser Gräfin Cosel

1 Flasche 0,75l  
Edition Spitzhaus, weiß, feinherb  
Weingut Hoflößnitz

\*\*\*

„Surf & Turf“  
Rind trifft Tintenfisch  
mit Preiselbeeren, Salat, Kürbiskernen und Parmesan

\*\*\*

Spargelsuppe  
mit hausgebrizten Wacholderlachs und Bärlauchöl

\*\*\*

Lammrücken rosa gebraten  
mit grünem Spargel und  
Macairkartoffeln an Bozner Sauce

\*\*\*

Dessert Variation

\*\*\*

2 Espresso oder Cappuccino

\*\*\*

119,00 € für 2 Personen

# Wochenkarte

## Vorspeisen

**Spargeleremesuppe** mit hausgebeiztem Wacholderlachs und Bärlauchöl

8,00 €

**Arancini mit Ziegenkäse gefüllt** an grünem Spargel und Bozner Sauce

13,00 €

## Hauptgerichte

**Gnocchi** mit grünem Spargel und Scamorza

19,00 €

**Hähnchensaltimbocca** mit Couscous und Basilikum-Yuzu-Joghurt

22,00 €

**Kalbsbries gebacken in einer Kürbiskernpanade** an steirischen Kartoffel-Gurkensalat und Preiselberrémoulade

26,00 €

**Lammrücken rosa gebraten** mit grünem Spargel und Macairekartoffeln an Bozner Sauce

29,00 €

**Gebratene Setzeufelbäckchen** mit grünem und weißem Spargel an Süßkartoffelpüree

29,00 €

## Dessert

**Sachertörtchen** an Matchais und Erdbeeren

11,00 €

## Vorspeisen

- Bouillabaisse** mit Räucheraal und Garnelen 11,00 €
- Canapé Variation** vom hausgebeizten Wacholderlachs, Gorgonzola, Birne und Seamorza – Tomate 13,00 €
- Argentinische Rotschwanzgarnelen trifft Kalbsschwanz** auf thailändischem Gemüsesalat und Mango 18,00 €

## Hauptgerichte

- Tagliatelle vom Spargel** mit Sauce Hollandaise und Bamberger Hörnchen, Nussbutter an Petersilienöl 21,00 €
- Gefüllte Ochsenherztomate** an Minzcouscous und Salsa Verde 21,00 €
- Rippe vom Apfelschwein St. Louis Cut** an asiatischem Coleslaw mit Steakhouse-Pommes und Preiselbeerkechup 24,00 €
- Rosa gebratenes Roastbeef Barolo** mit Ratatouille und Kartoffel-Trüffel-Püree 32,00 €

Beilagenänderungen werden mit 2,00 € pro Gericht berechnet.  
Bei Seniorenportionen mit reduzierten Beilagen berechnen wir 2,00 € weniger.

Für die Mitgabe der Speisen berechnen wir eine Verpackungspauschale von 2,00 €.

Für Allergiker halten wir eine gesonderte Speisekarte bereit.

## Dessert & Eisbecher

Eiskaffee / Eisschokolade	6,00 €
Crème Brûlée	9,00 €
Hausgemachtes Tiramisu	9,00 €
Kugel hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot	6,00 €
Schwedenzeisbecher Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schokosplitter und Schlagsahne	9,00 €
Heiße Liebe 2 Kugeln Vanilleeis, Himbeeren und Schlagsahne	9,00 €

## Kaffee & Spezialitäten

Tasse Kaffee	3,50 €
Pott Kaffee	4,50 €
Espresso einfach	3,00 €
Espresso doppelt	4,50 €
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato	5,00 €
Pott heiße Schokolade <sup>8</sup>	5,00 €
Kaffee Amaretto <sup>10</sup>	6,00 €
Pott Eilles Tee Schwarz, Grün, Kräutergarten, Kamille, Früchte, Pfefferminz	4,50 €
Kännchen Eilles Tee Earl Grey oder Darjeeling	5,50 €

## Aperitif

Sherry dry, medium <sup>5</sup>	0,05 l	5,00 €
Portwein <sup>5</sup>	0,05 l	5,00 €
Martini extra dry, bianco, rosso	0,1 l	6,00 €
Pernod mit Wasser	0,05 l	7,00 €
Hugo alkoholfrei Limette, Holunderblütensirup, Minze, Ginger Ale, Soda, Eis	0,2 l	7,50 €
Crodino Spritz alkoholfrei Crodino, frische Orange, Eis	0,2 l	7,50 €
Campari Orange <sup>1</sup>	0,2 l	9,00 €
Aperol Spritz <sup>1</sup> Aperol <sup>1</sup> , frische Orange, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	9,00 €
Sarti-Spritz <sup>1</sup> Sarti Spritz, frische Limette, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	9,00 €
Hugo Limette, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	10,00 €
Gin Tonic Gin, Tonic <sup>5,12</sup> , Zitronen, Eis	0,2 l	10,00 €

## Sekt / Champagner

Lößnitzperle Sècco, rosé Perlwein, ökologischer Weinbau vom Weingut Hoflößnitz	0,1 l	4,70 €	0,75 l	31,00 €
Lößnitzperle Sècco, weiß Perlwein, ökologischer Weinbau vom Weingut Hoflößnitz	0,1 l	4,70 €	0,75 l	31,00 €
Kurfürst Sekt - klassische Flaschengärung trocken, ökologischer Weinbau vom Weingut Hoflößnitz	0,1 l	5,50 €	0,75 l	38,00 €
Piccolo Champagner			0,2 l	39,00 €
Champagner Pommery Cuvée, Champagner, Frankreich			0,75 l	119,00 €

Alle angebotenen Weine, Sekte, Perlweine und Champagner enthalten Sulfite.

## Alkoholfreie Getränke

Vaihinger Saft <sup>3</sup> und Nektar <sup>3</sup> Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Grapefruit, Mango auch als Schorle	0,2l	3,20 €	0,4l	5,40 €
Pepsi <sup>1,8,11</sup> , Mirinda <sup>1,3</sup> , 7 up <sup>3</sup>	0,3l	4,00 €	0,5l	5,50 €
Bionade Kräuter - klassisch mit Strohalm	0,33l	4,00 €		
Tafelwasser	0,3l	3,00 €		
Flasche Tafelwasser "Gräfin Cosel"	0,5l	5,00 €		
Selters Mineralwasser still	0,25l	3,00 €	0,75l	7,00 €
Selters Mineralwasser medium			0,75l	7,00 €
Selters Mineralwasser classic	0,25l	3,00 €		
Ginger Ale <sup>1,3</sup> , Tonic <sup>3,12</sup>	0,3l	4,00 €		
Bitter Lemon <sup>3,12</sup>	0,3l	4,00 €		

## Biere frisch vom Faß

Radeberger Pilsner <sup>a1</sup>	0,3l	4,50 €	0,5l	5,90 €
Augustiner Helles <sup>a1</sup> Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut, ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.	0,3l	4,00 €	0,5l	5,50 €
Augustiner Dunkel <sup>a1</sup> Das Altmünchener Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.	0,3l	4,00 €	0,5l	5,50 €
Radler <sup>a1</sup>	0,3l	4,00 €	0,5l	5,50 €

## Flaschenbiere

Augustiner Weißbier <sup>a1, a2</sup> Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährtem Verfahren aus sorgfältigst ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbkellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack.			0,5l	5,50 €
Schöffhofer Hefeweizen – alkoholfrei <sup>a1, a2</sup>			0,5l	5,50 €
Radeberger – alkoholfrei <sup>a1</sup>			0,33l	4,50 €

## Weingut Hoflößnitz

Die Radzbeuler Lößnitz im Weinanbaugesbiet Sachsen - dem nordöstlichsten Europas - bildet das Zentrum der Sächsischen Weinstraße. Hier werden rund 8,5 Hektar Rebland, zum Teil in traditionellem Steillagenweinbau bewirtschaftet.

**Edition Spitzhaus, weiß, feinherb** 0,2l 8,00 € 0,75l 30,00 €

Diese Cuvée verführt mit feinduftigen Noten von Aprikose und Pfirsich.

Eine spannende Säure kombiniert mit einer animierenden Süße macht Pfeiffers Schoppen zu einem idealen Begleiter für jede Gelegenheit.

**Edition Spitzhaus, rosé, feinherb** 0,2l 8,00 € 0,75l 30,00 €

Diese Cuvée verführt mit feinduftigen Noten von Kirschen und Erdbeeren.

Eine dezente frische Säure kombiniert mit fruchtigen Aromen macht Pfeiffers Schoppen rosé zu einem perfekten Begleiter für jede Gelegenheit.

**2022er Reb & Stock Merlot, rosé, trocken** 0,2l 9,50 € 0,75l 35,00 €

Dieser wunderbare Rosé, der im Geschmack an Erdbeere und Süßkirsche erinnert, verzaubert durch sein fruchtiges, beeriges Aroma.

**2022er Reb & Stock Chardonnay, weiß, trocken** 0,2l 9,50 € 0,75l 35,00 €

Am Gaumen wird der komplexe Geschmack nach reifen Äpfeln und Pfirsichen, mit einer dezenten Säure abgerundet.

## Weingut Ulf Große aus Radzbeul

In Mitten der Weinberge der Oberlössnitz, unterhalb des Spitzhauses, liegt das ehemalige Winzerhaus Barth, das heutige Weingut Ulf Große. 1987 wurde das Gut, welches bereits auf eine 300-jährige Geschichte zurückblickt, von der Familie Große übernommen. Seit 1999 ist auch der zum Winzerhaus gehörende Weinberg im Besitz der Familie.

**2022er Grauburgunder, trocken** 0,2l 9,50 € 0,75l 35,00 €

Moderater Alkoholgehalt, im Duft leucht fruchtige Aromen nach frisch geernteten Äpfeln, fruchtige Säure mit Noten von Zitrusfrüchten. Ein belebender Burgunder mit Strahlkraft.

**2020er Weißburgunder, Qualitätswein, trocken** 0,2l 9,50 € 0,75l 35,00 €

Er begeistert mit zarter Frucht und komplexer Struktur, bleibt aber immer zugänglich und offen.

**2018er Blauer Zweigelt, trocken** 0,2l 10,50 € 0,75l 39,00 €

24 Monate im Barrique gereift

Ein ziegelroter Wein, ein Jahr im kleinen Eichenfass gereift. Elegante Fruchttextur durch reife Kirschfrucht, mit Vanilleduft unterlegt. Feine Tannine, am Gaumen langanhaltend und trocken angebaut.

## Wingut Karl Friedrich Aust

Das Wingut befindet sich im Herzen der Oberlößnitz in Raddebeul in Sachsen – in der Nähe von Dresden und Meissen. Umgeben von der sächsischen Spitzenlage, ist das Wingut ein Ort, der Weinkultur und Heimat zusammenführt. Das Wingut aus dem 17. Jahrhundert befindet sich inmitten einer der bekanntesten Premialagen Deutschlands, dem „Raddebeuler Goldenen Wagen“. Das hier vorherrschende Syenitgestein spiegelt sich in der mineralischen Aromatik dieses Weines wieder.

**2022er Genussmensch, trocken** 0,2l 9,50 € 0,75l 35,00 €

Diese Cuvée ist eine harmonische Komposition aus Riesling und Müller-Thurgau.

Sie schmeckt nach frischer Quitte sowie exotischen Früchten und besitzt einen zarten, langanhaltenden Abgang.

Mit Hang zur Lebensfreude!

**2022er Riesling, trocken** 0,75l 39,00 €

Hellgelb leuchtet dieser Riesling im Glas.

Der Duft nach weißer Johannisbeere und Blütenaromen schmeichelt der Nase.

Im Mund, seine Lagenherkunft ehrend, zeigt sich dieser Wein fruchtig und mineralisch,

begleitet von Nuancen, die an Mirabellen erinnern.

**2022er Schurzurbe, trocken** 0,75l 39,00 €

Diese Rarität aus der Einzellage am Goldenen Wagen zeigt sich im Geruch

exotisch-fruchtig mit Aromen, die an Cassis und Maracuja erinnern.

Sein vollmundiger Geschmack verwöhnt am Gaumen und garantiert einen langen Abgang.

**2022er Genussmensch Rot, trocken** 0,2l 10,50 € 0,75l 39,00 €

Spätburgunder

Der Genussmensch reifte im französischen Holzfass. Fruchtige Herzkirsche- und Brombeeraromen

im Geschmack werden von einem erdigen Abgang mit eleganter Tanninstruktur getragen.

## Wingut Jan Ulrich aus Dicksbar-Schußlitz

Das Wingut besteht seit 1992 als familiengeführtes Wingut in der ersten Generation.

Es begann mit 7 ha Winbergsfläche für die eigene Bewirtschaftung und Pachtung. Dann folgte

die eigene Kellerei, in welcher auch heute noch mit vielen kleinen Winzern zusammengearbeitet wird.

Heute wird der Weinbau auf fast 16 ha Fläche betrieben und auch die Kinder

unterstützen bereits den Familienbetrieb tatkräftig.

**2022er Goldriesling, trocken** 0,2l 9,50 € 0,75l 35,00 €

Der Wein ist frisch, spritzig und leicht fruchtig.

Aromen von Äpfeln, Zitrusfrüchten und etwas Muskatnuss

**2022er Kerner, trocken** 0,2l 9,50 € 0,75l 35,00 €

Der Wein ist fruchtig und erinnert an exotische Früchte.

Leichte Muskatnote, feinaromatisch und fruchtig



## Weingut Schuh aus Sörnwitz

Unmittelbar vor den Toren Meißens im romantischen Winzerdorf Sörnwitz im Herzen des Sächsischen Anbaugebietes findet man das 1990 restaurierte Weingut. Die rund 5 ha Steillagen-Rebfläche befindet sich im Spaaergebirge auf Granit-Syenit-Verwitterungsboden mit den Einzellagen Kapitzelberg und Klausenberg. Seit 1993 wurde die gesamte Rebfläche gerodet und mit überwiegend traditionellen elf Rebsorten wieder aufgezbt.

**2023er Der weiße Schuh, halbtrocken** 0,2l 10,50 € 0,75l 39,00 €

Leichte Komposition aus den Klassikern Riesling und Müller-Thurgau  
Sonnengelb im Glas und sehr fruchtig und frisch im Geschmack.  
Er erinnert in der Nase an frisch aufgeschnittene Maracuja und Honigmelone.

**2023er Der rosa Schuh, trocken** 0,2l 10,50 € 0,75l 39,00 €

Der rosa Schuh ist ein roséfarbener Wein, den wir Sachsen Schielér nennen.  
Die Trauben kommen vom Dornfelder und Kerner und werden gemeinsam gepresst,  
Wodurch der Wein seine rosarote Farbe erhält. Im Wein findet sich der Duft nach Himbeer-  
und Erdbeeraromen wieder, begleitet von weißer Stachelbeere und Eisbonbon.

**2022er Der rote Schuh, trocken** 0,2l 10,50 € 0,75l 39,00 €

Der rote Schuh spielt mit anregenden Duftaromen von Brombeere und Zartbitter.  
Dunkelrot im Glas, ergeben sich geschmackliche Noten von Kirsche und reifer Pflaume.  
Den Gaumen umspielt eine zarte Restsäure.

**Sächsische Weinschorle, weiß, rosé & rot** 0,2l 8,00 €

## Weine - weiß 0,75 l

<b>2022er Sissi &amp; Franz, lieblich</b> Weingut Hammel & Cie, Pfalz Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Schürzberg, auch als Digestif geeignet	0,2l	8,00 €	0,75l	30,00 €
<b>2022er Pinot Grigio, trocken</b> St. Barthelmeh, Venetien, Italien Floraler Duft, ein Hauch von Akazienhonig, wohl ausgewogen und charaktervoll	0,2l	8,00 €	0,75l	30,00 €
<b>2022er Chardonnay, trocken</b> Val de Loire, Frankreich Aromen nach frischen, exotischen und Zitrusfrüchten, zarte Säure	0,2l	8,00 €	0,75l	30,00 €

## Weine - rot 0,75 l

<b>2022er Dornfelder QbA, trocken oder halbtrocken</b> Rheinhessen kräftiger Rotwein mit samtigem Geschmack	0,2l	8,00 €	0,75l	30,00 €
<b>2021er Sissi &amp; Franz, lieblich</b> Weingut Hammel & Cie, Pfalz lieblich, harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße	0,2l	8,00 €	0,75l	30,00 €
<b>2021er Nero d'Avola, trocken</b> Sizilien Nero d'Avola ist die mit Abstand bedeutendste Rotwein-Rebsorte Siziliens. Freuen Sie sich auf delikate Aromen und ein Bouquet voll dunkler Beerenfrüchte, die mit feinen Süßholz-Akzenten raffiniert betont werden.	0,2l	9,00 €	0,75l	33,00 €

## Digestif / Spirituosen

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Baileys	5,00 €	9,00 €
Calvados	5,00 €	9,00 €
Fernet Branca	5,00 €	9,00 €
Grappa Italien	5,00 €	9,00 €
Havana Rum	5,00 €	9,00 €
Jägermeister	5,00 €	9,00 €
Jubiläums Aquavit	5,00 €	9,00 €
Maltzer	5,00 €	9,00 €
Meißner Tröster	5,00 €	9,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	5,00 €	9,00 €
Radeberger Bitter	5,00 €	9,00 €
Wilthener Weinbrand	5,00 €	9,00 €
Wodka	5,00 €	9,00 €

## Prinz zur Lippe von Schloß Proschwitz

Winerbrände haben eine lange Tradition. Es ist jedoch nicht allein die Verarbeitung von Wein zu Weinbrand, die in der Meißener Spezialitätenbrennerei – Prinz zur Lippe hochprozentige Getränke entstehen lässt.

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Haselnuß	5,50 €	10,00 €
Himbeergeist	5,50 €	10,00 €
Quittenbrand	5,50 €	10,00 €
Weinbergspfirsich-Likör	5,50 €	10,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand	5,50 €	10,00 €

# Inhaltsstoffe / Zusatzstoffe

## Weitere Angaben:

### Inhaltsstoffe / Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Phosphat
- 10 mit Alkohol
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig

### enthält Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- |                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| a glutenhaltiges Getreide | i Sellerie                   |
| a1 Gerste                 | j Senf                       |
| a2 Weizen                 | k Sesam                      |
| a3 Roggen                 | l Schwefeldioxid und Sulfite |
| b Krebstiere              | m Lupinen                    |
| c Eier                    | n Weichtiere                 |
| d Fische                  |                              |
| e Erdnüsse                |                              |
| f Sojabohnen              |                              |
| g Milch                   |                              |
| h Schalenfrüchte          |                              |
| h1 Haselnuss              |                              |
| h2 Walnuss                |                              |
| h3 Mandeln                |                              |
| h4 Pistazien              |                              |
| h5 Pinien                 |                              |

Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten

auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.