

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant
oder auch auf der
Sommerterrasse mit Teich begrüßen zu können.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Sie suchen eine passende Möglichkeit für
Ihre Feier, Tagung oder Seminare,
dann sind Sie bei uns genau richtig.

Aufgrund verschiedener **individueller
Räumlichkeiten,**
ist für jeden Anlass genau das Passende dabei.
Für eine Besichtigung stehen Ihnen die Türen offen
und **unser Team berät Sie gern.**

Als besonderes **Highlight** für Veranstaltungen aller Art
dient unsere Bogenhalle.

Unsere erfahrenen Trainer freuen sich, mit Ihnen
in die **Bogenwelt** einzutauchen.

Nutzen Sie die großzügige **Saunalandschaft**
zum Genießen
und Abschalten vom Alltag.

*Ihre Familie Gehrig
und Mitarbeiter*

Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Weideochsen
mariniert mit Olivenöl und Balsamico ^{1,2,n}
sowie Pinienkernen, Rucola und Parmesanhobeln ^a € 10,60

Ziegenkäse aus "Lauterbach"
karamellisiert auf Tomaten-Zwiebel-Lauchragout
mit einem Balsamico-Schoko-Dip ^{1,2,n} und Grissini € 8,80

Ziegenhof Lauterbach

Seit Herbst 2004 gibt es den Ziegenhof als Familienbetrieb.
Im Jahr werden etwa 100 Ziegen gemolken, deren Milch in der eigenen
Hofkäserei verarbeitet wird.

Suppe

Geflügelbrühe ^g € 4,90
mit Kräuterflädle ^{a,b,c,g} und Gemüsestreifen

Gartensalate

Bunter Bauernsalat mit Schafskäse ^{1,2,a,n,h} € 4,90
und Weizenbaguette

Große bunte Salatvariation ^{1,2,n,h}
mit Weizenbaguette und wahlweise mit:
gebratener Hähnchenbrust € 13,50
in Sesam gebratenem Lachsfilet € 13,80

Vegetarisch und Vital

Gärtnerin Rösti ^c € 13,90
in der Gusspfanne serviert, frisches Grillgemüse mit Käse ^a
überbacken und mariniertem Blattsalat ^{1,2,n,h}

Gnocchi in Rucolapesto ^{a,j} € 12,80
mit geschmorten Kirschtomaten und Frühlingslauch
dazu gehobelter Parmesan

Aus Neptuns Reich

Rathmannsdorfer Bachforelle ^b € 16,40
gefüllt mit Kräutern, dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat

Lachs mit Bacon umwickelt € 16,90
dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Hausspezialitäten

Dresdner Rinder-Sauerbraten € 14,20
traditionell eingelegt, mit Rum-Rosinensauce ^{1,b,n},
feinem Apfel-Zimt-Rotkraut ^{b,n} und Kartoffelklößen

Hirschkalbsbraten € 16,90
in Rotwein ²⁾ mariniert, mit Wacholder-Preiselbeersauce ^{b,n},
Broccoli mit Haselnussbutter ^{a,j} und Kartoffelkroketten ^{b,c}

Färsen Roastbeef € 19,90
dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter ^a,
Grillgemüse der Saison und Kartoffelröstis ^c

Das echte Wiener Schnitzel ^{b,c} € 18,50
paniertes Kalbsschnitzel mit Waldpilzsauce ^{a,b}
und dazu Pommes frites ⁴

Geschnetzeltes vom € 14,20
Rind -, Kalb- und Schweinefleisch in feiner
Champignonrahmsauce ^{a,b} und Butterrösti ^c

Pasta Lucia

Tagliatelle-Roastbeef € 14,80
Pasta mit Roastbeefstreifen in Pesto von
getrockneten Tomaten ^{a,j} Kirschtomaten und Parmesan^a

Tagliatelle Lachs € 14,50
Pasta mit Lachswürfel in Limettenrahm^a
dazu Kirschtomaten und Frühlingslauch

„Pasta Lucia“ in Wehlen
nach alter überlieferter Tradition handgefertigt.
Dabei werden ausschließlich speziell gemahlener Hartweizengrieß
und Wasser verwendet.
Das eigentliche Geheimnis dabei ist Zeit: Pasta Lucia trocknet seine
Produkte nicht im Ofen, sondern die Trocknung erfolgt über 2 - 3 Tage
an der Luft. Allein diese Zeit, die dem Produkt gegeben wird, um das zu
werden was Pasta Lucia unter einer Nudel versteht,
macht den riesen Unterschied.

Warme Versüßung

Zimt-Apfelküchli´s feine Apfelscheiben im Bierteig ausgebacken mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne garniert	€ 6,40
Feine Marillenknödel mit brauner Butter und Zucker-Zimt	€ 6,20
Hausgebackener Streuselkuchen Apfel-, Pflaume- und Kirsch	Stück € 2,70

Dessertvariation

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert Mascarponecreme mit Löffelbisquit und Espresso	€ 5,50
Lauwarmer Schokoladenbrownie hausgebacken mit cremigem Vanilleeis serviert	€ 5,80
Limetten-Thymian Creme Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert serviert mit Beerenkompott	€ 6,30

Eis mal anderes

Vanilla Solo cremiges Vanilleeis auf feinstem Olivenöl mit einer Orangenote und frittiertem Rosmarin	€ 4,80
Lemon Razz Zitroneneis verfeinert mit Himbeeren sowie Bacardi Razz* und Prosecco*	€ 4,80
Grüne Kugel 2 Kugeln Cassis Sorbet ummantelt mit Haselnuss auf Rucola und Balsamicoglass	€ 4,80
Eierlikörtraum 2 Kugeln Vanilleeis auf Schlagsahne, Eierlikör* und mit Schokosauce abgerundet	€ 4,80

* enthält Alkohol

Allergene

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Produkten auch geringe Mengen von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten sein.

1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmittel, 4-geschwefelt, 5-mit Süßungsmitteln, a-Milch und Laktose, b-gluten haltiges Getreide, c-Eier, d-Soja, e-Fisch, f-Erdnüsse, g-Sellerie, h-Senf, i-Sesam, j-Schalenfrüchte, k-Krebstiere, l-Weichtiere, m-Lupine, n-Schwefeldioxid und Sulfite



Lieferanten

- *Obst und Gemüse Fruchthof Thomas in Dresden
- *Ziegenkäse vom Ziegenhof Lauterbach in Stolpen
- *Fleisch- und Wurstwaren von der Fleischerei Dürrröhrsdorf
- *Forellen und Räucherfisch von der Forellenzucht Lachsbach in Rathmannsdorf
- *Brot und Brötchen von der Bäckerei Walter in Lohmen
- *Pasta von der Nudelmanufaktur „Pasta Lucia“ Stadt Wehlen
- *Getränke Helmke in Wilsdorf & Gustav Müller in Dürrröhrsdorf – Dittersbach