

Vorspeisen

Ziegenkäse aus "Lauterbach" karamellisiert auf Tomaten-Zwiebel-Lauchragout mit einem Balsamicoglace ^{1,2,n} und Baguette	€ 8,80
Carpaccio vom argentinischen Weideochsen mariniert mit Olivenöl und Balsamico ^{1,2,n} sowie Pinienkernen, Rucola und Parmesanhobeln ^a	€ 10,60

Suppe

Geflügelbrühe ^g mit Kräuterflädle ^{a,b,c,g} und Gemüsestreifen	€ 4,90
Spinatcremesüppchen ^{a,b} mit knusprigen Bacon und Kresse	€ 4,20

Gartensalate

Bunter Bauernsalat mit Schafskäse ^{1,2,a,n,h} und Weizenbaguette	€ 4,50
Große bunte Salatvariation ^{1,2,n,h} mit Feigensenf mariniertes Maispouardenbrust und Weizenbaguette	€ 12,50

Vegetarisch und Vital

Süßkartoffel Quiche ^{a,b,c} mit Fetakäse, dazu Guacamole und Blattsalat	€ 12,90
Gärtnerin Rösti ^c in der Gusspfanne serviert, frisches Grillgemüse mit Käse ^a überbacken und mariniertem Blattsalat ^{1,2,n,h}	€ 13,90

Aus Neptuns Reich

Gebrautes Lausitzer Welsfilet ^{b,e} mit Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln	€ 14,90
Rathmannsdorfer Bachforelle ^{b,e} gefüllt mit Kräutern, dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat ^a	€ 15,40
Gebrautes Lachsfilet ^{a,e} auf buntem Pfannengemüse mit Zitronen-Thymianbutter und dazu Rosmarinkartoffeln	€ 16,50

Hausspezialitäten

Dresdner Rinder-Sauerbraten traditionell eingelegt, mit Rum-Rosinensauce, Rotkraut und Kartoffelklößen	€ 14,20
Gekochter Tafelspitz vom Jungbullen ^g mit einer Meerrettichsauce ^{a,c} und Bouillonkartoffeln	€ 15,50
Das echte Wiener Schnitzel ^{b,c} paniertes Kalbsschnitzel mit Lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	€ 17,50
Geschmorte Sächsischer Wildschweinkeulenbraten ^g mit buntem Pfannengemüse und hausgemachten Semmelknödeln ^{a,b,c}	€ 16,90
Färsen Roastbeef dazu Schmorzwiebeln, Blattsalaten sowie Rosmarinkartoffeln	€ 20,90

Pasta Lucia

Tagliatelle Lachs ^b Pasta mit Lachswürfel ^e in Limettenrahm ^{a,b} dazu Kirschtomaten und Frühlingslauch	€ 15,50
Tagliatelle Roastbeef ^b Pasta mit Roastbeefstreifen, Pesto von getrockneten Tomaten ^{a,j} , Kirschtomaten und Parmesan ^a	€ 15,80

„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.

Pasta Lucia
Nudeln aus Sachsen

Dessertvariation

Zimt-Apfelküchli´s ^{2,3,a,b,c,f}	€ 6,40
feine Apfelscheiben im Bierteig ausgebacken mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne garniert	
Feine Marillenknödel ^{1,2,a,b,c,f}	€ 6,20
mit brauner Butter und Zucker-Zimt	
Lauwarmer Schokoladenbrownie ^{a,b,c}	€ 5,80
hausgebacken mit cremigem Vanilleeis serviert	
Crème Brûlée nach Saison ^{a,b,c}	€ 5,30
mit braunem Zucker karamellisiert serviert mit Fruchtkompott	

Eis mal anderes

Vanilla Solo ^a	€ 4,80
cremigies Vanilleeis auf feinstem Olivenöl mit einer Orangennote und frittiertem Rosmarin	
Eierlikörtraum ^{1,2,a}	€ 4,80
2 Kugeln Vanilleeis auf Schlagsahne, Eierlikör* und Schokosauce abgerundet	
Schokoladentraum ^{1,2,a,d}	€ 4,80
2 Kugeln Schokoladeneis auf Schlagsahne mit Schokoladensauce, verfeinert mit Chilifäden	
Lemon Razz	€ 4,80
Zitroneneis verfeinert mit Himbeeren sowie Bacardi Razz* und Prosecco*	

* enthält Alkohol

Hausgebackener Kuchen

Hausgebackener Streuselkuchen ^{a,b,c,n}	Stück € 2,70
Apfel, Pflaume und Kirsch	

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 Wilschdorf & Gustav Müller
in Dürrröhrsdorf – Dittersbach

Heimat genießen

Pfifferlingcremesuppe mit Kresse und Crôtons	€ 5,10
Gebratenes vorgereiftes Färsenroastbeef mit Ziegenkäse aus Lauterbach überbacken, dazu Pfannengemüse und Kartoffelröstis	€ 21,60
Nougat - Crème - Brûlée mit Beerenragout	€ 5,30



Gern können Sie die Gerichte
als **Heimat - Genuss - Menü** oder auch **einzel**n erhalten,
für € 29,10 pro Person, inklusive ein Glas Schloß Wackerbarth.

(von Menüpreis werden € 2,00 von Ringhotels gespendet)

Essen ist ein Bedürfnis,



*Genießen ist
eine Kunst.*