

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse aus "Lauterbach" ^{1,2,n} auf Tomaten-Zwiebel-Lauchragout mit einer Balsamicoglaze und Baguette	€ 8,80
Carpaccio vom argentinischen Weideochsen ^{a,1,2,n} mariniert mit Olivenöl und Balsamico mit Pinienkernen, Blattsalat und Parmesanhobeln	€ 10,40
Flammkuchen "Landhaus Nicolai" ^{1,2,n,h} mit Lauterbacher Ziegenkäse, Apfelspalten und mariniertem Blattsalat	€ 6,50

Suppe

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

Gartensalate

Bunter Bauernsalat ^{1,2,a,n,h} mit Hirtenkäse und Weizenbaguette	€ 4,80
Große bunte Salatvariation ^{1,2,n,h} wahlweise mit:	
* Rote Beete Puffer und Kräuterquark ^{a,b,c}	€ 12,50
<i><u>oder</u></i>	
* Maispouardenbrust mit Feigensenf ^{a,b,n3,c,h,5} mariniert und Weizenbaguette	€ 13,50

Vegetarisch und Vital

Gärtnerin Rösti ^{a,1,2,n,h, g, j} € 13,90
in der Gusspfanne serviert, buntes Pfannengemüse
mit Käse überbacken und mariniertem Blattsalat

Aus Neptuns Reich

Rathmannsdorfer Bachforelle ^{a,b,e} € 15,90
gefüllt mit Kräutern, dazu Drillkartoffeln
und Gurkensalat

Gebratenes Welsfilet ^{a,b,e,g,j} € 14,80
auf buntem Pfannengemüse dazu Drillkartoffeln

Hausspezialitäten

Dresdner Sauerbraten ^{3,b,c,g,n} € 14,50
traditionell eingelegter Rinderbraten
mit Rum-Rosinensauce
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße

Schnitzel nach „Wiener Art“ ^{b,c,g,h} € 14,90
paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und mariniertem Blattsalat

Gebratenes vorgereiftes Färsenroastbeef ^{g,j} € 20,50
mit buntem Pfannengemüse und Drillkartoffeln

Rostbrätl nach „Art des Hauses“ ^{h,a,1,2,n} € 14,60
Schweinerückensteak in einer Senfmarinade
dazu gebratene Zwiebeln, serviert auf Kartoffelnröstis
und mariniertem Blattsalat

Pasta Lucia

Tagliatelle Roastbeef ^{a,b,c,g,j}	€ 15,80
Pasta mit Roastbeefstreifen, in Tomatensauce, dazu Kirschtomaten und Parmesan	
Tagliatelle Fenchel ^{a,b,e,g,j}	€ 14,20
Pasta mit Fenchel - Gemüse in Rahmsauce, dazu Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesan	

„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.

Versucherungen

sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob Sie wieder kommen.

Dessertvariation

Zimt-Apfelküchli 's ^{2,3,a,b,c,f}	€ 6,40
feine Apfelscheiben im Bierteig ausgebacken mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne garniert	
Apfelstrudel ^{1,5,a,b,c,d,f}	€ 6,60
auf einem Saucenspiegel mit Vanillegeschmack und verziert mit Schlagsahne	
Crème Brûlée ^{a,b,c}	€ 5,30
mit braunem Zucker karamellisiert serviert mit Fruchtkompott	

Eis mal anderes

Vanilla Solo ^{a,5,d,f}	€ 4,80
cremigies Vanilleeis auf feinstem Olivenöl mit einer Orangenote und frittiertem Rosmarin	
Apfeltraum ^{1,2,a,d,f}	€ 5,20
2 Kugeln Vanilleeis auf Apfelmus, dazu Schlagsahne und Schokoladensauce	
Eierlikörtraum ^{1,2,a,d,f}	€ 5,20
1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Schlagsahne, Eierlikör* und mit Schokoladensauce abgerundet	
Schokoladen - Beeren ^{1,2,a,d,f}	€ 5,20
2 Kugeln Schokoladeneis auf Beerengrütze dazu Schlagsahne und verfeinert mit Schokoladensauce	

* 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-glutenhaltiges 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 - Genuss - Menü

Flammkuchen "Landhaus Nicolai"
mit Lauterbacher Ziegenkäse, Apfelspalten
und mariniertem Blattsalat

Gebratenes vorgereiftes Färsenroastbeef
mit buntem Pfannengemüse und Drillkartoffeln

Crème Brûlée
mit braunem Zucker karamellisiert
serviert mit Fruchtkompott

Preis pro Person: € 29,80
inklusive ein Glas Schloß Wackerbarth Sekt

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

Die Gerichte des Heimat - Genuss - Menüs
finden Sie auch einzeln in dieser Karte.

Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen ist eine Kunst.
