



## *Suppen & Vorspeisen*

### *Tagessuppe*

*Vogtländische Schwammesupp*

*„nach Omas Rezept“*

€ 6,00

*Knackiger Salat der Saison mit Hausdressing*

*und würzigen Sprossen*

€ 6,00

*Würzfleisch mit jungem Gouda gratiniert*

*und Hausbaguette*

€ 7,00

*Baudenbruschetta mit Tomaten, Olivenöl*

*und Parmesan*

€ 7,00



## *Hauptgänge Fisch*

*Gegrilltes Zanderfilet*

*auf mit Balsamico marinierten Belugalinsen  
und confierten Kirschtomaten*

€ 19,00

*Mit Aromaten pochiertes Kabeljaufilet*

*mit gebuttertem Spitzkohl  
und Kartoffel - Selleriestampf*

€ 20,00

*Gegrilltes Fjordlachsfilet*

*mit Tomaten, Spinat, gerösteten Pinienkernen  
und Kartoffel - Selleriestampf*

€ 18,00

## *Vegetarisch*

*Hausgemachte Spinatknödel*

*auf Tomatenmarmelade mit Rucola und Parmesan € 14,00*



## *Kindergerichte*

*Bambes mit Apfelmus* € 6,00

*Nudeln mit Tomatensauce und Käse* € 5,00

*Kloß mit Soße* € 5,00

*Kleines Schnitzel mit Pommes frites* € 9,00

*Hähnchen Nuggets mit Pommes frites* € 9,00



## *Hauptgänge Fleisch*

*Argentinisches Rumpsteak (250 g)  
mit Grillgemüse, und Rosmarinkartoffeln* € 26,00

*Gegrillte Maispouardenbrust  
mit mediterranem Grillgemüse  
und Zitronen - Kräuterrisotto* € 18,00

*Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeerjus  
mit gebuttertem Spitzkohl und Kartoffelrösti* € 28,00

*Schanzenschnitzel  
überbacken mit feinem Würzfleisch und Käse,  
Pommes frites und kleinem Salat* € 17,50



## *Hauptgänge Fleisch*

*Brust oder Keule von der Freilandgans  
mit Apfelrotkohl und grünen Klößen* € 19,00

*In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen  
mit Rahmwirsing, glaciierter Karotte  
und Kartoffel - Selleriestampf* € 18,00

*Vogtländischer Sauerbraten  
mit Apfelrotkohl und Bambes* € 16,00