



Vorspeisen und Suppen

Spargel-Creme-Suppe

mit Baguette (10,a,g)

8,50 €

Avocado-Mango-Carpaccio

mit pikanter Chilisauce (9)

10,40 €

mediterraner Fetakäse

in Olivenöl gebacken, mit Baguette (10,a,g)

12,90 €

Salate

kleiner Salat (c,j)

7,80 €

„leicht scharfer Rucola trifft süße Erdbeeren“

Rucola-Salat mit hausgemachter Himbeer-Honig-Senf-Vinaigrette
gehobeltem Parmigiano, Erdbeeren & Baguette (3,10,a,c,i,j)

13,50 €

bunter Frühlingssalat

mit Orangenfilets, in Honig karamellierte Nüsse und Baguette
serviert mit unserem Haus-Dressing (10,a,c,j,g)

13,90 €

Salatteller mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrust

serviert mit unserem Hausdressing & Baguette (10,a,c,j,g)

15,20 €



Leichte Gerichte

Spaghetti mit Kirschtomaten & gebratenen Garnelen

leicht scharf, serviert mit gehobeltem Parmesan (10,a,b,c,g)

16,10 €

vegane Gemüsepfanne

mit Curry und Kokosmilch verfeinert, dazu Reis (a)

16,50 €

frischer Spargel mit gehacktem Ei

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (10,a,c,g,j)

21,60 €

frischer Spargel mit gekochtem Schinken

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (1,2,3,9,10,a,c,g,j)

25,30 €

Wrap mediterrane Art

gefüllt mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Tomaten, Paprika, Salat und Guacamole (10,a,c)

14,50 €

Fischgerichte

gebratenes Lachsfilet mit frischem Spargel

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (9,10,a,c,g,d,j)

31,50 €

gebratenes Zanderfilet

mit Fenchel-Möhren-Gemüse und Butterreis (10,a,g,d)

23,50 €

exotisches Buntbarschfilet

mit Orangen-Zitronen-Butter-Sauce und Mini-Kartoffel-Möhren-Röstis (10,a,c,d,g)

18,50 €



Aus Topf & Pfanne

„Vogtländischer Bärensteinturmteller“ Eine Kreation unseres Küchenchefs

drei Schweinemedallions mit Bambes und
heimischen Waldpilzen, mit Früchten des Waldes garniert (3,5,10,a,c,g)

21,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frischem Spargel

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln (10,a,c,g,j)

26,80 €

Vogtländischer Sauerbraten

in Reibekuchensauce, mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)

23,50 €

Schlemmerpfanne

zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Champignons in Sahnesauce
serviert mit Butterreis (10,a,g,i)

19,50 €

Schwäbischer Filetteller

drei Schweinemedallions mit Rahmchampignons
und hausgemachten Spätzle (10,a,c,g,j)

18,90 €

Schweinesteak „Würzfleisch“

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Steakhouse-Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)

22,50 €

Schweinesteak „Vogtland“

Schweinesteak mit Rahmchampignons und Käse überbacken
dazu Steakhouse-Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)

22,00 €



Desserts

flambierte Pfirsiche nach Escoffier

in Rotwein eingelegte Pfirsichhälften, karamellisiert,
serviert mit Vanilleeis und Sahne (2,9,10,g,l)

12,90 €

Erdbeer-Eisbecher

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne (10,c,g)

8,80 €

„Eis & Heiß“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (10,c,g)

8,70 €

Eierlikör-Eisbecher

mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne (10,c,g)

8,90 €

Kuchen & Torten nach Angebot

In der Speisekarte aufgeführte Zusatzstoffe:

- 1 – „mit Farbstoff“
- 2 – „mit Konservierungsstoff“
- 3 – „mit Antioxidationsmittel“
- 4 – „mit Geschmacksverstärken“
- 5 – „geschwefelt“
- 6 – „geschwärzt“
- 7 – „gewachst“
- 8 – „mit Phosphat“
- 9 – „mit Süßungsmitteln“
- 10 – „mit Milcheiweiß“
- 11 – „mit Koffein“
- 12 – „mit Chinin“
- 13 – „mit Taurin“
- 14 – „enthält eine Phenylalaminquelle“

Allergiekennzeichnung:

- a – glutenhaltiges Getreide
- b – Krebstiere
- c – Eier
- d – Fisch
- e – Erdnüsse
- f – Soja
- g – Milch- & Milchprodukte
- h – Schalenfrüchte
- i – Sellerie
- j – Senf
- k – Sesamsamen
- l – Schwefeldioxid & Sulfite
- m – Lupinen
- n – Weichtiere