

### **Menü 1**

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern und einem Sahnhäubchen  
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Mandelkartoffeln  
Rotweinkirschen mit frischer Sahne  
17,00€

### **Menü 2**

Sächsische Kartoffelsuppe mit Stücken von Wiener Würstchen  
Gebratenes Roastbeef mit Zwiebelrahmsoße, dazu reichen wir Bratkartoffeln  
Schokoladen- und Vanillemousse an einem Fruchtspiegel  
19,50€

### **Menü 3**

Deftige Gulaschsuppe mit Sahne und Wein abgeschmeckt  
Schweineschnitzel an Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln, dazu Sauce  
Hollandaise  
Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesoße  
16,50€

### **Menü 4**

Klare Rinderbouillon mit Gemüseeinlage  
Piccata von der Putenbrust auf Tomatensoße an Safrannudeln  
Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten  
15,10€

### **Menü 5**

Hühnerbouillon mit Eierflocken und frischen Kräutern  
Schweinebraten an dicken Möhrengemüse und Salzkartoffeln  
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus  
14,90€

### **Menü 6**

Champignonrahmsuppe  
Zarter Kalbsbraten an Mandelbrokkoli und Berner Rösti  
Vanille- und Erdbeereis auf Obstsalat mit Sahne  
20,10€

### **Menü 7**

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons  
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen  
Obstsalat mit Grand Manier abgeschmeckt  
18,00€

### **Menü 8**

Schweinebouillon mit Maultaschen und Kräutern  
Stücke von Rotbarsch, Scholle und Lachs auf einer Dillsoße an Wildreis  
Ananasstücke an Weinschaum  
16,90€

### **Menü 9**

Krabbencocktail  
Kaßlerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne  
16,50€

### **Menü 10**

Käsecremesuppe mit Sahne  
Hähnchenbrustfilet Natur gebraten, in Schnittlauchsahne serviert, mit  
Butterkarotten und Schinkenreis  
Quarktaler auf Früchtespiegel  
17,50€

### **Menü 11**

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern und Sahne  
Gefüllte Schweinslende auf Champignongemüse an Rosmarinkartoffeln  
Vanilleeis mit heißen Pfefferkirschen  
18,00€

### **Menü 12**

Kartoffelrahmsuppe mit Grillwürstchen  
Gebratenes Roastbeef auf Rotweinssoße an frischen Marktgemüse und  
Rosmarinkartoffeln  
Schokoladenmousse mit frischen Feigen  
19,50€

### **Menü 13**

Karotteningwersüppchen

Lammfilet auf Rosmarinjus an Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln

Gratinierte Orangen mit Quark

21,50€

### **Menü 14**

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und frischen Kräutern

Stücke vom Heilbutt auf Krebsweinschaum, dazu Minirösti

Geschmorter Wildschweinbraten im eigenen Sud an Mandelbrokkoli und

Rosmarinkartoffeln

Zitronensorbet mit exotischen Früchten

31,50€

### **Menü 15**

Rosa gebratene Entenbrust auf Blattsalat mit Himbeerdressing und Walnussöl

Blumenkohlrahmsuppe mit frischen Kräutern

Pochierter Lachs an würzigen Blattspinat, Pasta oder Dillkartoffelwürfel

Tornedos vom Rinderfilet auf Rotweinjus an Romanescobuket und

Rosmarinkartoffeln

Erdbeersorbet an Fruchtsoßenspiegel

40,20€

### **Sächsisches Hausmenü**

#### **Menü 16**

Eintopf Leipziger Allerei

Sächsischer Sauerbraten an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Leipziger Lerche

15,50€

### **Vegetarisches Menü**

#### **Menü 17**

Sächsischer Bauernsalat mit Schafskäse

Kartoffel- Gemüse- Auflauf

Eisbecher Romanushof

14,50€

### **Weihnachtsmenü I**

- Maronencremesuppe mit Cognacsahne
- Schweinefilet im Kräuterbrotmantel auf geschmortem Kürbisgemüse und Rosmarinkartoffeln
- Duett von weißer und brauner Mousse auf einem Orangen- Zimt- Spiegel und karamellisierten Apfelspalten

Preis pro Person 19,90€

### **Weihnachtsmenü II**

- Consommé vom Rind mit feinen Gemüsestreifen und Celestine
- Winterlicher Blattsalat mit Orangenfilets und einer Apfel- Zimt- Vinaigrette
- Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust an Rotweinjus auf Schmorobst, dazu Herzoginkartoffeln
- Crème Brullée Türmchen auf einem Schokoladenspiegel

Preis pro Person 23,90€

### **Weihnachtsmenü III**

- Wildconsummé mit feinen Gemüsestreifen und würzigen Windbeuteln
- Knusprige Gänsekeule aus dem Rohr an Zimtrötkohl und Mandelklößen
- Weiße Mousse auf Erdbeer- Minzragout

Preis pro Person 20,90€

### **Weihnachtsmenü IV**

- Maronencremesuppe mit Sherrysahne
- Rosa gebratene Entenbrust auf Rapunzelsalat mit einer Mangovinaigrette an Rotweibirnen und Kartoffelchips
- Wildschweinbraten mit Nussfüllung und Preiselbeeren- Orangen- Chutney an herzhaften Kartoffelbaumkuchen
- Betrunkene Himbeere – Himbeersorbet mit Prosecco

Preis pro Person 25,40€