

Herbstliche Momente – Zeit für Herzhaftes

Wenn es um das Thema „Kochen“ geht, lässt sich unser Küchenteam – um Küchenchef Jan Bormann – immer wieder etwas Besonderes einfallen. Mit viel Kreativität versuchen wir Ihnen den Sommer abwechslungsreich auf den Teller zu bringen.

Vorsuppe – soups

**Pikant feurige Kürbissuppe
abgerundet mit feinem Kürbiskernöl**

4,90 €

*spicy pumpkin soup
finished with a drizzle of fine pumpkin seed oil*



Fischgerichte – fish dishes

**Steinbeißerfilet gebraten auf Kürbiskartoffelstampf
umrahmt mit feinem Fenchelgemüse - mit Pernod abgerundet**

15,90 €

*fried salmon fillet, served on pumpkin-potato mash
accompanied by fine pernod-fennel vegetables*

Gerichte vom Herd und aus der Pfanne – dishes

**paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken –
deftig gefüllt mit Schinken, Zwiebeln, Majoran und Bautzner Senf
an geschwenktem Rosenkohl und Bratkartoffeln**

14,80 €

*tender pork Schnitzel filled with smoked ham, onions, marjoram and mustard,
served with pan-fried potatoes and brussel sprouts*

**Hirschbraten in Burgunder-Waldpilzsoße
mit Wildpreiselbeeren garniert, an sächsischen Kartoffelkloß und an
geschwenktem Rosenkohl**

16,80 €

*venison roast in a burgundy and wild mushroom sauce garnished with cranberries
and served with a Saxony potato dumpling and lightly panned brussel sprouts*



Was Besonderes – Das Meissner Landschwein

Die besonders artgerechte Haltung sorgt für beste Fleischqualität.
Das Meissner Schwein verbringt sein ganzes Leben im Meißner Land und wird dort geschlachtet und verarbeitet. Die gewachsene einzigartige Fleischqualität bleibt so hervorragend erhalten.

Naturrell gebratenes großes Kotelett vom „Meissner Landschwein“ garniert mit Chili-Kräuterbutter an Kürbisrösti mit Rahmwirsing

17,90 €

*tender regional pork chop on a pumpkin hash brown
accompanied by creamy savoy cabbage and topped with chili herbs butter*



Argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Chili-Kräuterbutter, serviert auf Kürbis-Kartoffelstampf mit gebratenen Kräutersaitlingen, Wildkräutern und feinem Orangendressing

21,90 €

*Argentinian rump steak (250 g) topped with chili herbs butter on a fine pumpkin-potato mash,
fried oyster mushrooms, accompanied by wild herbs and an orange-fruit dressing*

Gerichte ohne Fleisch – vegetarian dishes

Gegrillte Scheiben vom Hokkaido-Kürbis serviert mit versüßtem warmen Ziegenfrischkäse an einem Sträußchen Wildkräutersalat mit Orangendressing

11,50 €

*grilled hokkaido pumpkin slices served with warm fresh goats cheese and
a wild herb salad with an orange-fruit dressing*

Spinatrisotto im Paprikamantel auf fruchtiger Mango-Currysoße mit Kräutersaitlingen

13,90 €

*homemade spinach risotto, served in a capsicum casing,
topped with a delicate mango-curry sauce and oyster mushrooms*

Eine Versuchung wert ... unsere Nachtische - dishes

Karamellierter Mohn-Grießpudding mit saftigen Zimtpflaumen

5,60 €

caramelized poppy seed-semolina served with juicy cinnamon plums

Sauerkirschparfait auf Schokoladensoße mit gesottenen Gewürz-Birnenspalten

6,40 €

sour-cherry parfait on a delicated chocolate sauce accompanied by spiced pear wedges

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“. Familie Müller und das Team vom Domkeller.

We wish you "Bon appetit". Your Müller family and Domkeller team.