

# Weihnachtskarte

## Festliches 3-Gang - Weihnachtsmenü unter dem Kerzenschein

- ◆ **Warmer Ziegenfrischkäse im Baconmantel auf Orangen – Fenchelsalat mit Walnüssen und Wildkräutersträuschen**

*warm goat cream cheese wrapped in bacon on orange - fennel salad with walnuts and wild herbs*

- ◆ **Zarte Maispouardenbrust „Supreme“ – orientalisch gefüllt – auf Honig - Rübchengemüse und Pesto – Rosso - Kartoffel-Gnocchis**

*tender corn-fed poultry breast with an Asian filling presented on honey - turnip vegetables and pesto Rosso potato gnocchis*

- ◆ **Schokoladen-Panna-Cotta mit Sanddorn - Apfelrelish**

*chocolate panna cotta with sea buckthorn - apple relish*

**für verführerische 25,90 €**



## Suppen - soups

**Klare Entenkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Entenleberklößchen**

*clear broth of duck with vegetables strips  
and filled ravioli*

**4,90 €**



**Sächsische Kartoffelsuppe**

**Ein Teller sächsische Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern,  
und reichlich Wiener Würstchenscheiben und Baguette „satt“**

*potato soup with fresh herbs and crispy sausages slices, served with baguette "bottomless"*

**4,90 €**

## Vorspeisen - starters

**Feines Würzfleisch vom Geflügel und Champignons  
mit Käse überbacken, serviert mit ofenwarmen Baguettescheiben**

*ragout of chicken and mushrooms covered in cheese and baked to a golden brown*

**6,40 €**

**Warmer Ziegenfrischkäse im Baconmantel auf Orangen – Fenchelsalat  
mit Walnüssen und Wildkräutersträußchen**

*warm goat cream cheese wrapped in bacon on orange - fennel salad  
with walnuts and wild herbs*

**8,90 €**

## Hauptgerichte - main dishes

**Hausgemachte Entensülze – etwas für den Feinschmecker  
mit Orangenremouladensoße und Röstkartoffeln an Wildkräutersalat**

*For the connoisseur – house made jellied duck served with an orange remoulade,  
pan fried potatoes and wild herb salad*

**11,90 €**

**Hirsch - Waldpilzgulasch,  
garniert mit Wildpreiselbeeren in Williams-Birne –  
serviert mit hausgemachten Wickelklößen**

*venison wild mushroom goulash garnished with cranberries and pear,  
served with dumplings*

**13,90 €**

**Sauerbraten vom Rind  
in einer Pfefferkuchenrahmsoße mit Festtagskloß, gefüllt mit  
Backpflaume und angeschwenktem Rosenkohl**

*beef marinated in vinegar, stewed and served with a ginger bread sauce,  
dumplings filled with plums and pivoted brussels sprouts*

**14,70 €**

**Hausgemachte Rinderroulade „Meißner Art“  
mit sächsischen Wickelklößen und frischem Burgunderrotkohl**

*rolled beef „Meissen style“, dumplings and fresh red cabbage*

**15,50 €**

**Zarte Maispouardenbrust „Supreme“ - orientalisches gefüllt - 15,60 €  
auf Honig - Rübchengemüse, mit Pesto - „Rosso“ - Kartoffelgnocchis**

*tender corn-fed poultry breast with an Asian filling presented  
on honey - turnip vegetables and pesto Rosso potato gnocchis*

**Kalbsschnitzel 15,90 €  
Original Wiener Schnitzel, goldgelb gebraten, mit Rotweinschalotten und  
Pesto - „Rosso“ - Kartoffelgnocchis**

*original Wiener Schnitzel, fried to a golden brown  
served with red wine shallots and pesto Rosso potato gnocchis*



**Hirschbraten in Burgunder-Waldpilzsoße 16,90 €  
mit Wildpreiselbeeren garniert, mit Festtagskloß, gefüllt mit Backpflaume und  
angeschwenktem Rosenkohl**

*venison roast in a burgundy wine and wild mushroom sauce garnished with cranberries  
and served with a Saxony potato dumpling filled with plums and pivoted brussels sprouts*

**Gänsekeulenschmaus 17,50 €  
knusprig gebraten - mit Wermut abgerundet - garniert mit  
Apfel-Zwiebelchutney, serviert mit Burgunderrotkohl und Festtagskloß,  
gefüllt mit Backpflaume**

*crispy goose leg - with wormwood rounded off - garnished with  
on apple-onion chutney, served with red cabbage  
and a dumpling filled with plum*



## Was Besonderes ....

### **Was Besonderes - Das Meissner Schwein**

*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.*



**Großes Kotelett vom Meißner Landschwein 18,50 €  
garniert mit Kräuterbutter serviert mit angeschwenktem Winterwurzelmüse  
und Süßkartoffelstampf**

*large cutlet of local pig, garnished with herb butter,  
served with root vegetables and sweet potato puree*



**Halbe Grillente aus dem Rohr  
in feiner Orangen-Thymiansoße – serviert mit hausgemachten  
sächsischen Wickelklößen und angeschwenktem Rosenkohl**

*grilled half duck, with orange – apple- thyme sauce,  
served with home-made dumplings and pivoted Brussels sprouts*



**17,60 €**

**Argentinisches Rib Eye Steak 250 g  
mit Dresdner „Schwarzes Gold Pfeffermischung“, Pommes frites von der  
Süßkartoffel, Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen und Kräuterschmand**

**Steakgenuss pur – gut marmoriert und daher besonders saftig und geschmackvoll**

*Argentinian rib eye steak with gourmet-pepper, pommes frites at the sweet potato,  
wild herbs salad with pomegranate seeds and herbs cream*

**21,50 €**

### *Fischgerichte – fish dishes*

**Forelle „Müllerin Art“  
in Mandelbutter gebraten, mit Schwenkkartoffeln**

*trout meunière with almond butter and pivoted potatoes*



**13,90 €**

**Forelle „Winzerin Art“  
in Riesling gedünstet, serviert im Gemüsebett mit Schwenkkartoffeln**

*trout stewed in white win, served with a selection of vegetables and pivoted potatoes*

**13,90 €**

**Rotbarschschleife auf angeschwenktem Winterwurzelgemüse, Süßkartoffelstampf  
und Safran - Senfschäumchen**

*redfish loop on root vegetables, sweet potato puree  
and saffron – mustard dressing*

**16,40 €**

**Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir Ihnen einen Salatteller  
mit hausgemachten Kräuterdressing**

*We recommend them to our fish dishes a mixed salad with herb dressing*

**5,40 €**

*Gänse werden nicht ihres Gesanges wegen gemästet.*

*- Sorbisches Sprichwort -*

## Unsere Leibspeisen aus unserer Küche - our favorite dishes from our kitchen

**Eine Terrine Sächsische Kartoffelsuppe** **7,40 €**  
**mit frischen Gartenkräutern, mit gebratenen Würstchenscheiben**  
**und Baguette "satt" - solange Sie Appetit haben -**

*potato soup with fresh herbs und crispy sausages slices,  
served with baguette "bottomless"*

**Original sächsischer Biergulasch** **11,90 €**  
**mit schmackhaften Zutaten im Brotlaib serviert und mit frischem Salat garniert,**  
**dazu ein Glas Bier 0,3 l aus der ältesten Privatbrauerei Sachsens**

*original Saxony style beer goulash in a bread loaf, served with a fresh salad garnish  
and a glass of freshly poured local tap beer 0,3 l*

**Eine große knusprige Schweinehaxe** **13,90 €**  
**serviert mit deftigem Sauerkraut, Meerrettich sowie Röstkartoffeln**  
**und einem sächsischen Kräuterlikör**

*large, crispy pork shank accompanied by hearty Sauerkraut, horseradish and  
roast potatoes followed by a complementary mountain herb and digestive liqueur*

**Domkellerschmaus** **19,90 €**  
**In der Pfanne gebraten und serviert**  
**(Steaks vom Rind, Wildschweinrücken und Maispouardenbrust)**  
**mit Kräuterbutter, deftigen Röstkartoffeln, Honig - Rübchengemüse und Grilltomate**

*a combination of fine meats (pork, beef, deer and poultry),  
cooked to perfection, served with herbed butter, coast potatoes, honey - turnip vegetables  
and grilled tomato*



## Gerichte ohne Fleisch – dishes without meat

**Gebutterte Nudeln in Pesto – „Rosso“** **10,90 €**  
**mit Schwenkgemüse, Champignons und Kirschtomaten**  
*buttered pasta in basil pesto with vegetables, mushrooms and cherry tomatoes*

**Klassisches Waldpilz-Risotto** **11,90 €**  
**im Paprikamantel, auf einer fruchtigen Mango-Currysoße und Zuckerschoten**  
*classic wild mushroom risotto  
in a capsicum casing, served on a fruity mango-curry sauce and sugar snap*

### ... und hinterher süße Weihnachtsträume

**Karamellierter Mohngrießpudding** **5,90 €**  
**nach Großmutter's Rezept, mit warmen Zimtpflaumen**  
*caramelised poppy seed-semolina served with warm cinnamon plums*

**Schokoladen-Panna Cotta** **5,90 €**  
**mit einer Sanddorn - Apfelrelish**  
*chocolate panna cotta  
with sea buckthorn - apple relish*



**Eierlikörparfait mit warmen Schokoladenkirschen**  
**und gesottenen Gewürz-Birnenspalten** **6,90 €**  
*advocaat parfait with warm chocolate cherries,  
accompanied by spiced pear wedges*

### ... ein Genuss der besonderen Art

**Dresdner Stollenlikör 2cl** **3,00 €**  
**Meißner Spezialitätenbrennerei „Prinz zur Lippe“**

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“*

*- W. Churchill -*



*Wenn der Schwache dem Starken vergibt,  
wenn der Starke die Kräfte des Schwachen liebt,  
wenn der Habe was mit dem Habenichts teilt,  
wenn der Laute bei dem Stummen verweilt und begreift,  
was der Stumme ihm sagen will, wenn das Leise laut wird  
und das Laute still, wenn das Bedeutungsvolle bedeutungslos,  
das scheinbar Unwichtige wichtig und groß,  
wenn mitten im Dunkel ein winziges Licht  
Geborgenheit, helles Licht verspricht,  
und du zögerst nicht, sondern du gehst,  
so wie du bist darauf zu,  
dann ja, dann fängt Weihnachten an!*



**Ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest  
sowie ein erfolgreiches Jahr 2018  
wünschen Ihnen von Herzen  
das gesamte Team vom Domkeller.**

*A merry Christmas and a successful new year  
wishes you the entire team of Domkeller.*

