

Weihnachtskarte

Festliches 3-Gang-Weihnachtsmenü

◆ **Maronensüppchen
mit Madeirasahne und Ingwer – Honig Chip**

*maron soup
with Madeira cream and ginger - honey chip*

◆ **Zarte Maispouardenbrust „Supreme“
– orientalisch gefüllt und goldgelb gebacken,
serviert mit Honig - Rübchengemüse und Kartoffel-Gnocchis**

*tender corn-fed poultry breast - with an Asian filling presented -
served with honey – turnip vegetables and potato gnocchis*

◆ **Schokoladen – Gewürz-Panna-Cotta
mit Hagebutten - Apfelrelish**

*chocolate - herb-panna cotta
with rosehips - apple relish*

für verführerische 25,90 €



Suppen - soups

Maronensüppchen **5,40 €**
mit Madeirasahne und Ingwer-Honig Chip

*maron soup
with Madeira cream and ginger - honey chip*



Sächsische Kartoffelsuppe **5,40 €**
**Ein Teller sächsische Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern,
Wiener Würstchenscheiben und Baguette „satt“**

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

Vorspeisen - starters

Feines Würzfleisch vom Geflügel und Champignons **6,90 €**
mit Käse überbacken, serviert mit ofenwarmen Baguettescheiben

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

Warmer Ziegenfrischkäse im Baconmantel auf Orangen – Fenchelsalat **9,90 €**
mit Walnüssen und Wildkräutersträußchen

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

Hauptgerichte - main dishes

Hausgemachte Entensülze – etwas für den Feinschmecker **12,90 €**
mit Orangenremoulade und Röstkartoffeln an Wildkräutersalat

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

Hirsch - Edelgulasch, **14,80 €**
**garniert mit Wildpreiselbeeren in Williams-Birne –
serviert mit Kartoffelgnocchi und Kräutersaitlingen**

*venison wild mushroom goulash garnished with cranberries and pear,
served with potato gnocchi and mushrooms*

Sauerbraten vom Rind **15,80 €**
**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*

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt nach „Meißner Art“ **15,90 €**
mit sächsischen Wickelklößen und frischem Burgunderrotkohl

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

**Zarte Maispoulardenbrust „Supreme“ - orientalisch gefüllt – goldgelb gebacken 15,90 €
serviert mit Honig – Rübchen und Kartoffelgnocchis**

*tender corn-fed poultry breast - with an Asian filling presented -
served with honey – turnip vegetables and potato gnocchis*

**Kalbsschnitzel 16,90 €
Original Wiener Schnitzel, goldgelb gebraten, mit Honig–Rübchen und
Süßkartoffel–Wedges**

*original Wiener Schnitzel, fried to a golden brown
with Honey - turnip and sweet potato wedges*



**Hirschbraten aus dem Rohr in Burgunder-Waldpilzsoße 17,40 €
mit Wildpreiselbeeren garniert, Festtagskloß, gefüllt mit Backpflaume und
an geschwenktem 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 17,90 €
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 18,80 €
garniert mit Gin – Tomatenbutter, serviert mit gebratenen Kräutersaitlingen
und Basilikum - Kartoffelstampf**

*large cutlet of local pig, garnished with gin - tomato butter, served with fried mushrooms
and basil - potato mash*



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

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



17,60 €

**Rib Eye Steak - 250 g - vom Kalbsrücken
garniert mit Gin – Tomatenbutter, serviert mit gebratenen Kräutersatlingen
sowie Kartoffelgnocchis, Wildkräutersalat und Granatapfelkernen**

21,80 €

Steakgenuss pur – gut marmoriert und daher besonders saftig und geschmackvoll

*rib eye steak – 250 g -
garnished with gin - tomato butter, served with fried mushrooms,
and potato gnocchis, wild herb salad and pomegranate seeds*

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 €

**Zanderfilet auf der Haut gebraten
garniert mit Speckkrabben an Pernod–Schalotten und Basilikum–Kartoffelstampf**

*Zander fillet roasted on the skin
garnished with bacon crab on pernod - shallots and basil - potato mash*

16,50 €

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

5,50 €

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

Gänse werden nicht ihres Gesanges wegen gemästet.

- Sorbisches Sprichwort -

Unsere Lieblingsgerichte aus unserer Küche - our favorite dishes from our kitchen

Eine Terrine Sächsische Kartoffelsuppe **7,60 €**
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 **12,90 €**
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 **20,90 €**
In der Pfanne gebraten und serviert
(Steaks vom Rind, Wildschweinrücken und Maispouardenbrust)
mit Gin - Tomatenbutter, deftigen Röstkartoffeln, Honig - Rübchengemüse und Grilltomate

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



Gerichte ohne Fleisch – dishes without meat

Gebutterte Nudeln in Basilikum - Pesto **11,90 €**
mit Schwenkgemüse, Champignons, Kirschtomaten und gehobelten Parmesan
buttered pasta in basil pesto
with vegetables, mushrooms, cherry tomatoes and planed Parmesan

Klassisches Waldpilz-Risotto **12,40 €**
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 Mohnrießpudding **5,90 €**
nach Großmutter's Rezept, mit warmen Punschpflaumen
caramelised poppy seed-semolina served with warm punched plums

Schokoladen-Gewürz-Panna Cotta **5,90 €**
mit einer - Hagebutten - Apfelrelish
chocolate panna cotta
with rosehips - apple relish



Sauerkirschparfait mit warmen Rum - Zimt - Birnenspalten **6,90 €**
und Mandelkrokant
sour cherry parfait with warm rum - cinnamon - pear slices,
and almond brittle

... 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 2019
wünschen Ihnen von Herzen
das gesamte Team vom Domkeller.**

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

