

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 und Elbgebirgs-Käsecrisini**

5,90 €

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



Vorspeise

**Gegrillte Scheiben vom Hokkaido-Kürbis
serviert an lauwarmen Ziegenfrischkäse - mit Honig versüßt - und Wildkräutersalat**

10,80 €

*grilled slices of Hokkaido pumpkin served with warm fresh goats cheese - with honey -
and wild herb salad*

Fischgerichte – fish dishes

**Zanderfilet – auf der Haut gebraten
serviert mit Kürbis-Tortellini und tomatisierten Zucchini-Paprika-Gemüse**

17,90 €

*Baltic Codfish - fried
served with pumpkin tortellini and tomato-zucchini-pepper-vegetables*

Gerichte vom Herd und aus der Pfanne – dishes

**Mönchsschnitzel
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
deftig gefüllt mit Schinken, Zwiebeln, Majoran und Bautzner Senf
serviert mit Bratkartoffeln auf Wirsing-Gemüse**

17,40 €

*tender pork Schnitzel filled with smoked ham, onions, marjoram and mustard,
served with fried potatoes on savoy cabbage vegetables*

**Maispouardenbrust – goldgelb gegrillt
serviert auf Kürbis-Tortellini mit gebratenen Steinchampignons**

17,40 €

*corn chicken breast - grilled golden yellow
served on pumpkin tortellini with roasted mushrooms*



**Hirschkeulenbraten - im Ofen geschmort -
in Waldpilz-Rotweinsoße mit sächsischem Kartoffelkloß
und an geschwenkten Muskat-Rosenkohl**

18,80 €

*venison roast - stewed in the oven - in wild mushroom-red wine sauce
garnished with Saxony potato dumpling and pivoted nutmeg brussels 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.

**Ein großes Kotelett vom „Meissner Landschwein“
garniert mit Tomaten-Chili-Butter, serviert auf Schinken-Rahmwirsing
mit einer gebackenen Süßkartoffel und Kräuterschmand**



21,90 €

*tender regional pork chop garnished with tomato-chili-butter,
served on ham and cream savoy cabbage vegetables with sweet potato and herbal cream*



**Argentinisches „Rib Eye“ Steak (250 g)
garniert mit Tomaten-Chili-Butter, serviert mit gebratenen Steinchampignons
und Kürbis-Polenta**

23,90 €

*Argentinian "rib eye" steak (250 g) garnished with tomato-chili-butter,
served with roasted mushrooms and pumpkin polenta*

Steakgenuss pur – gut marmoriert und daher besonders saftig und geschmackvoll

Gerichte ohne Fleisch – vegetarian dishes

**Wirsingkohlroulade
gefüllt mit Gemüse-Couscous und Minz-Kokos-Dip**



13,50 €

savoy cabbage vegetables roulade filled with vegetable couscous and mint coconut dip

**Kürbis-Tortellini mit Steinchampignons
gebraten in Kräuterschmand und serviert mit gehobelten Pecorino**

13,90 €

*pumpkin tortellini fried with roasted mushrooms
fried in herbal cream and served with shaved Pecorino cheese*

Eine Versuchung wert ... unsere Nachtische - dishes

**Geflammt Mohn-Grießpudding nach Großmutter's Rezept
mit einem Hagebutten-Apfel-Kompott**

6,90 €

*flamed poppy seed semolina pudding to grandma's recipe
with a rosehips-apple-compote*

Eierlikör Parfait auf Schokoladenkirschen mit Mandelkrokant

7,40 €

Advocaat parfait on chocolate cherries with almond brittle

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

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