

Sehr geehrte Gäste,

wir dürfen Sie im Namen unseres gesamten Teams recht herzlich in unserem Hause willkommen heißen.

*Unter dem Motto „**Wir setzen unserem Gast die Krone auf**“ möchten wir alles dafür tun, damit Sie sich rundum bei uns wohl fühlen.*

Wenn Sie mit der Küche und unserem Service zufrieden sind, dann freuen wir uns sehr über Ihren Wiederholungsbesuch und eine Weiterempfehlung.

Ebenso sind wir dankbar für Hinweise und Anregungen zur Verbesserung unserer täglichen Arbeit.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und recht guten Appetit.

Öffnungszeiten

Restaurant

Montag bis Freitag

14:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Küche von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag

12:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Küche von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Sonntag sowie an Feiertagen

12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Küche von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Änderungen bei Veranstaltungen nach Absprache möglich / sonstige Änderungen vorbehalten

Frühstückszeiten

Montag bis Samstag

6:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Sonntag sowie an Feiertagen

7:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Spezialitätenabende:

*Jeden letzten Freitag im Monat
Beginn 19:30 Uhr*

Sushi – Abend

Januar bis April sowie September bis November

Unser Sushi-Abend beinhaltet:

*1 Calpico-Begrüßungsdrink, 1 Sake, 1 Tasse Jasmin-Tee, 1 Glückskeks,
1 sehr umfangreiches Sushi-Büfett,
von unseren Küchenchef's immer wieder neu kreiert
32,50 € pro Person*

Barbecue

Einmaliges Event nur im Monat Juli

*Barbecue ... Grillbüfett so viel Sie mögen
26,50 € pro Person*

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

Unsere Menüempfehlung

Suppen

<i>Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und Sahnehäubchen</i>	<i>(1,3,4,6,9)</i>	5,50€
<i>Kürbiscremesuppe mit einer Fleischpraline vom Reh</i>		5,50€

Knackig bunte Salate der Saison und Vorspeisen

<i>Kleiner bunter Salatteller der Saison mit „Wettiner Hof“, Hausdressing</i>	<i>(5)</i>	6,50€
<i>Gemischter Salatteller der Saison mit „Wettiner Hof“, Hausdressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	<i>(5)</i>	12,90€
<i>Feines Würzfleisch vom Geflügel mit Käse gratiniert dazu Zitrone und Toastecken</i>	<i>(1)</i>	7,50€
<i>Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet an grünem Salat, Rucola und Parmesan</i>		13,90€

Zu unseren Suppen und Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Baguette.

Fischgerichte

In Butter gebratenes Lachsfilet **15,90€**
auf Blattspinat an Riesling-Weißwein-Sauce dazu Bandnudeln

Duett von Lachs und Zander auf einem feinen Gemüsebett **16,90€**
an Dijon-Senf-Sauce und Zitronen – Thymian - Risotto

Geflügel - und vegetarische Gerichte

Gnocchis mit mediterranem Pfannengemüse und Parmesan **11,90€**

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken ⁽⁵⁾ **14,90€**
an Basilikumsauce dazu Salatbouquet und Bandnudeln

Kurzgebratenes sowie Wildgerichte

<i>Schweinerückensteak mit feinem Würzfleisch vom Geflügel mit Käse überbacken dazu Salatbouquet und Kartoffelkroketten</i>	<i>(1,5)</i> 16,50€
<i>Filetpfanne Rinder- und Schweinemedallions auf Eier - Spätzle mit Käsesauce (Gorgonzola) überbacken</i>	<i>(2,9)</i> 15,90€
<i>Geschmorte Rinderbäckchen an Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kräuter Gnocchis</i>	16,90€ <i>Unsere Hausspezialität</i>
<i>Wildgulasch dazu sautierter Spitzkohl und Semmelknödel</i>	16,90€
<i>Zart geschmorte Hirschbäckchen mit Rotweinzwiebeln und Selleriepüree</i>	18,50€
<i>Rosa gebratene Rehkeule dazu braune Champignons und Kürbis – Kartoffelpüree</i>	17,90€

Unsere Dessert Empfehlung

<i>Hausgemachtes Heidelbeer - Parfait</i> <i>mit frischen Früchten und Sahne fein garniert</i>	(9) 5,90€
<i>Lauwarmes Schokoladentörtchen auf Vanillesauce</i> <i>dazu eine Kugel Kokos Crisp - Eis an marinierten Kirschen</i>	7,50€
<i>Schokokuss</i> <i>Köstliches Stracciatella-Eis und Schokoladen-Eis,</i> <i>garniert mit Schokosauce und Sahne</i>	(1) 5,50€
<i>Sektsorbet (Passionsfrucht-Sorbet und unser Hausmarke Sekt trocken)</i>	6,90€
<i>Kinder-Überraschungsbecher</i> <i>zwei Kugeln Eis nach Wahl fein garniert</i>	3,90€
<i>Unsere Nestle Schölller Eis-Sorten : (1 Kugel)</i> <i>Vanille / Schoko / Stracciatella / Passionsfrucht - Sorbet</i> <i>Erdbeere / Kokos Crisp</i>	1,90€
<i>Portion Schlagsahne</i>	1,50€

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten in Lebensmitteln

Sehr geehrte Gäste,

die in den Klammern verwendeten Ziffern hinter den Verkehrsbezeichnungen unserer Getränke und Speisen dienen der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten in Lebensmitteln, mit folgender Bedeutung:

<i>1</i>	<i>mit Farbstoff</i>
<i>2</i>	<i>konserviert</i>
<i>3a</i>	<i>mit Süßungsmittel(n)</i>
<i>3b</i>	<i>mit Süßungsmittel(n), enthält eine Phenylalaninquelle</i>
<i>3c</i>	<i>mit Süßungsmittel(n), kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</i>
<i>4</i>	<i>mit Geschmacksverstärker</i>
<i>5</i>	<i>mit Antioxidationsmittel</i>
<i>6</i>	<i>geschwefelt</i>
<i>7</i>	<i>geschwärzt</i>
<i>8</i>	<i>gewachst</i>
<i>9</i>	<i>mit Phosphat</i>
<i>10</i>	<i>coffeinhaltig</i>
<i>11</i>	<i>chininhaltig</i>
<i>12</i>	<i>gentechnisch verändert</i>