

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	17:00 Uhr bis 22:30 Uhr
Samstag	11:30 Uhr bis 23:00 Uhr
Sonntag sowie Feiertage	11:30 Uhr bis 21:30 Uhr
Frühstück Montag bis Samstag	6:00 Uhr bis 10:00 Uhr
Frühstück Sonntag und Feiertags	7:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Änderungen bei Veranstaltungen / Absprache möglich

Warme Küche:

Montag – Freitag	von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Samstag	von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr
Sonntag/Feiertag	von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Spezialitätenabende:

Jeden letzten Freitag im Monat
Beginn 19:00 Uhr

Sushi – Abend

von Januar bis April und September bis November

Unser Sushi-Abend beinhaltet:
1 Calpico-Begrüßungsdrink , 1 Sake, 1 Tasse Jasmin-Tee, 1 Glückskeks,
1 sehr umfangreiches Sushi-Büfett,
von unserem Küchenchef immer wieder neu kreiert
28,00€ pro Person

American Barbecue

in den Sommermonaten von Mai bis August

American Barbecue ... Grillbüfett so viel Sie mögen
24,00€ pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

Suppen

<i>Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und Sahnehäubchen</i>	(1,3,4,6,9)	5,50€
<i>Kürbiscremesuppe mit Zimtcroustons und Kürbiskernöl</i>		5,50€

Knackig bunte Salate der Saison und Vorspeisen

<i>Kleiner bunter Salatteller der Saison mit „Wettiner Hof“, Hausdressing</i>	(1,2,7,9)	7,50€
<i>Gemischter Salatteller der Saison mit „Wettiner Hof“, Hausdressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	(1,2,7,9)	12,90€
<i>Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven dazu ein kleines Rinderfiletsteak</i>	(1,5,7,9)	21,00€
<i>Feines Würzfleisch vom Geflügel mit Käse gratiniert dazu Zitrone und Toastecken</i>		7,50 €
<i>Antipasti-Vorspeisenteller mit frischem Baguette (Getrocknete Tomaten, Zucchini, Oliven, Tomate-Mozzarella, Honigmelone mit Serrano Schinken, Schafskäse, Knoblauchbrot)</i>		8,90€
<i>Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet an grünem Salat, Rucola und Parmesanhobel</i>		14,90€

Zu unseren Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette.

Fischgerichte

<i>Zeithainer Forelle „ Müllerin Art „ mit einem Salatbouquet, Walnussbutter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln</i>	16,90€
<i>In Butter gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat an Riesling-Weißwein-Sauce dazu Bandnudeln</i>	15,90€
<i>Duett von Edelfischen auf einem feinen Gemüsebett an Dijon-Senf-Sauce und Wildreismischung</i>	16,90€

Geflügel -, und vegetarische Gerichte

<i>Gnocchis mit mediterranem Pfannengemüse und Parmesan</i>	10,90€
<i>Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken an Basilikumsauce dazu Salatbouquet und Bandnudeln</i>	14,90€

Unsere Kaltmamsell empfiehlt

<i>Hausmacher Bauernsülze mit Remouladensauce, Salatbouquet sowie Bratkartoffeln oder Brot</i>	10,50€
<i>Käseteller mit Walnüssen und Trauben garniert, gereicht mit Butter und gemischtem Brotkörbchen</i>	9,50€

Kurzgebratenes sowie Steak-Variationen

Geschnetztes „Züricher Art“ mit Kräuterspätzle (4,9) **14,50€**

Schweinerückensteak mit feinem Würzfleisch vom Geflügel (1,2,8,9) **16,50€**
mit Käse überbacken dazu Salatbouquet und Kartoffelkroketten

Filetpfanne Rinder- und Schweinemedallions (1,2,9) **15,50€**
auf Schwäbischen Spätzle mit Käsesauce (Gorgonzola) überbacken

Grillteller „Wettiner Hof“ mit Bratkartoffeln (2,4,5,9) **16,90€**
-lassen Sie sich überraschen-

Rinderfiletsteak 200g auf Pfeffer-Weinbrandsauce (5) **24,50€**
dazu Mandel-Broccoli und Kartoffelspalten mit Kräutersauerrahm

Aus unserer Bratenküche

Wildschweinrollbraten mit Preiselbeer - Birne, dazu Rosenkohl **15,90€**
und Pastinaken – Topinambur - Gratin

Geschmorte Rinderbäckchen **16,90€**
an Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kräuter Gnocchis *Unsere Hausspezialität*

Wildgulasch mit Waldpilzen verfeinert **15,50€**
dazu Rahmwirsing und Serviettenknödel

Unsere Dessert Empfehlung

<i>Crème brûlée</i>	(9)	6,50€
<i>mit einer Kugel Walnuss - Eis, Schlagsahne und Früchten fein garniert</i>		
<i>Hausgemachtes Waldbeer - Parfait</i>	(9)	6,50€
<i>eine Kugel Cashew-Sauerrahmeis, frische Früchte und Sahne fein garniert</i>		
<i>Lauwarmes Schokoladentörtchen auf Vanillesauce</i>		7,50€
<i>dazu eine Kugel Pistazien-Eis an marinierten Kirschen</i>		
<i>Schokokuss</i>	(1)	5,50€
<i>Köstliches Stracciatella-Eis und Schokoladen-Eis, garniert mit Schokosauce und Sahne</i>		
<i>Sekt-sorbet (Himbeer-Sorbet und unser Hausmarke Sekt trocken)</i>		6,90€
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>		7,50€
<i>Kinder-Überraschungsbecher</i>		3,90€
<i>zwei Kugeln Eis nach Wahl fein garniert</i>		
<i>Unsere Nestle Schöller Eis-Sorten : (1 Kugel)</i>		1,90€
<i>Vanille / Schoko / Stracciatella / Himbeer-Sorbet Pistazie/ Erdbeere/ Walnuss-Eis/Cashew-Sauerrahmeis</i>		
<i>Portion Schlagsahne</i>		1,50€

Kennzeichnung 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 Kennzeichnung von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten in Lebensmitteln, mit folgender Bedeutung:

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