

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

12:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Küche von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr sowie 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

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

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze.

Suppen

Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und Sahnehäubchen (1,3,4,6,9) **5,50€**

Knackig bunte Salate der Saison und Vorspeisen

*Kleiner bunter Salatteller der Saison
mit „Wettiner Hof“, Hausdressing* (5) **6,50€**

*Gemischter Salatteller der Saison
mit „Wettiner Hof“, Hausdressing
und gebratenen Hähnchenbruststreifen* (5) **12,90€**

*Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven
dazu ein kleines Rinderfiletsteak* (2,5,6,7,9) **21,00€**

*Feines Würzfleisch vom Geflügel mit Käse gratiniert
dazu Zitrone und Toastecken* (1) **7,50 €**

*Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
an grünem Salat, Rucola und Parmesan* **13,90€**

Zu unseren Suppen und Vorspeisen reichen wir frisches Baguette.

Fischgerichte

<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€
<i>Nordisches Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln</i>	12,90€

Geflügel -, und vegetarische Gerichte

<i>Gnocchis mit mediterranem Pfannengemüse und Parmesan</i>	11,90€
<i>Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken an Basilikumsauce dazu Salatbouquet und Bandnudeln</i>	14,90€ ⁽⁵⁾

Unsere Kaltmamsell empfiehlt

<i>Käseteller mit Walnüssen und Trauben garniert, gereicht mit Butter und gemischtem Brotkörbchen</i>	9,50€ ^(1,2)
---	-------------------------------

Kurzgebratenes sowie Steak-Variationen

<i>Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kräuterspätzle</i>	14,50€
<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 Schwäbischen Spätzle mit Käsesauce (Gorgonzola) überbacken</i>	<i>(2,9)</i> 15,50€
<i>Grillteller „Wettiner Hof“ mit Bratkartoffeln -lassen Sie sich überraschen-</i>	<i>(2,5,9)</i> 16,90€
<i>Rinderfiletsteak 200g auf Pfeffer-Weinbrandsauce dazu Mandel-Broccoli und Kartoffelspalten mit Kräutersauerrahm</i>	26,50€

Aus unserer Bratenküche

<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salatbouquet und Petersilienkartoffeln</i>	<i>(5)</i> 15,90€
<i>Geschmorte Rinderbäckchen an Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kräuter Gnocchis</i>	16,90€ <i style="color: green;">Unsere Hausspezialität</i>
<i>Hausgemachter Pulled Pork Burger Zarte Schweineschulter mit amerikanischem Krautsalat und fruchtiger BBQ – Sauce in einem Röstzwiebel – Focattia, dazu Pommes frites</i>	<i>(2,3a)</i> 14,50 €

Unsere Dessert Empfehlung

<i>Crème brûlée</i>	(9)	6,50€
<i>mit einer Kugel Walnuss - Eis, Schlagsahne und Früchten fein garniert</i>		
<i>Hausgemachtes Heidelbeer - Parfait</i>	(9)	6,50€
<i>eine Kugel Haselnuss - Eis, 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 / Haselnuss-Eis</i>		
<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>