

Aus dem Elbblick Suppentopf & Kleine Köstlichkeiten

Typisch Sächsische Kartoffelsuppe

Majoran | Bauchspeck | Baguette und viel Liebe
5 €

Kleiner bunter Salat der Saison

Knackig frisch | Hausdressing | Baguette
6 €

Würzfleisch

Fein cremiges Ragout mit frischen Champignons, Käse überbacken | Baguette
Normale Portion 7 € | Große Portion 11 €

Gebeizter Färöer Lachs

Kartoffelrösti | Wiesenkräuter | Pommery Senf – Honigsoße
9€

Karamellisierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel | Gadewitzer Honig | Nadelwaldaromen |
hausgemachtes Chutney | Limette Grüner Tee
10 €

Rustikale Sülze vom Sächsischen Landschwein

mit Remouladensoße hausgemacht | Zwiebelringen | deftigen Bratkartoffeln
15€

„Rauchmatjes“

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert mit hausgemachter Remoulade |
Zwiebeln | Äpfeln | deftigen Bratkartoffeln
15 €

„Elbblick Salat“

Pflücksalat | Gurke | Tomate | Paprika | Ziegenkäse | Hausdressing | Bunte Körner
13 €

Der Tisch ist voll, der Magen leer, es riecht nach Essen hier schon sehr. Drum ess' ein
jeder was er kann, nur nicht seinen Nebenmann.

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage
in Schriftlicher Form. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.

Aus Topf und Pfanne...

„Kürbis – Gnocchi“

Gnocchi | Kürbisgemüse | Kürbiskerne | konfierte Tomate | Pesto
15 €

Sächsischer Sauerbraten

Hausmarinierter Braten vom Weiderind | samtiger Rosinen - Rotweinsauce
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß
18 €

„Elbblick Burger“

Burger vom Alpenrind im Brioche Brötchen knackigem Salat | Tomaten | Gurken |
geschmolzenen Zwiebeln | aromatischem Bacon Hausgemachter Burgersauce | Käse |
Pommes frites
15 €

Färsen aus dem Voralpenland zwischen Donau und Alpen, im deutschen Alpenvorland, werden unsere Färsen auf natürlicher Einstreu gehalten und stressfrei geschlachtet. Mit mehr Platz zum Leben und Futter vom eigenen Hof wachsen die Tiere gesund heran. Ein zartes, feinmarmoriertes und geschmacks- intensives Fleisch ist das Ergebnis. Ein Fleisch für Kenner.

Knusprige Haxe vom Sächsischen Landschwein

Deftigem Schlachtekraut | Dampferbiersauce | Kartoffelkloß
17 €

Schnitzel „Wiener Art“

Saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken vom Sächsischen Landschwein in Wiener
Panade | Champignons a la creme | Pommes frites
17 €

„Steak au four“

Steak vom Sächsischen Landschwein | Würzfleisch & Käse gratiniert | Marktgemüse |
Grenaille Kartoffeln
22 €

Unser Schweinefleisch Sachsenglück ist Qualitätsfleisch aus Sachsen. Strenge Kontrollen,
bestmögliche Tierhaltung und das alles von der Aufzucht über den Transport bis hin zu
Qualität die man schmeckt! Nachhaltigkeit, Regionalität und Wertschöpfung

„Besser zu viel gegessen als zu wenig getrunken.“

Oldenburger Ente Rosa Sous Vide

gegarte Entenbrust | glasiert mit Gadewitzer Honig Orangen – Passionsfruchtsoße
Marktgemüse | Kartoffel – Kräuterpüree

24 €

Traditionell Aufzucht, Regionales Futter und Sorgfalt auch bei der Schlachtung der Tiere. Denn nur bei dem schonenden Trockenrumpfverfahren bleiben die wichtigen Aromastoffe in der Oberhaut erhalten. Auch wenn es anders vielleicht schneller und günstiger geht: Den Unterschied schmeckt man.

Leber vom Bauernhof Hähnchen

Hähnchenleber | Portwein - Trüffelsoße | Apfel – Zwiebelgemüse | Kartoffel-
Kräuterpüree

17 €

Die Tiere werden nach den Vorgaben des 1-Stern Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes. Das bedeutet im Vergleich zur konventionellen Haltung dreißig Prozent mehr Platz und dreißig Prozent mehr Zeit zum Wachsen. Alle Rohstoffe im Futter werden aus eigenem Anbau und dem Einzugsgebiet Bayern bezogen.

Bäckchen vom Donald Russel Oxen

Butterweiche Oxenbäckchen im arteigenen Fond | Bouillon Kartoffeln | frisches
Feldgemüse

25 €

„Fang des Tages“ – auf Empfehlung der Fischfreundin

Bester frischer verfügbarer Süß - oder Salzwasserfisch.

Gnocchi | Kürbisgemüse | konfierte Tomate | Kürbiskerne | Pesto

21 €

Sächsische Forelle aus dem Bielatal

im Ganzen gebraten | Marktgemüse | Grenaille Kartoffeln

19 €

Ein Stück Regionale Heimat. Frische Forelle aus den Bielataler Quellteichen. Unsere Forellen kommen aus einer kleinen Privaten Fischerei, werden nur auf Bestellungen geschlachtet und haben beste Lebensbedingungen und sind somit ein Hochgenuss. "Die Sache hat doch einen Haken", sagte der Fisch und ging an die Angel.

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder in Schriftlicher Form. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.

Aus der süßen Kombüse

Unsere Empfehlung - Typisch Sächsische Quarkkeulchen

Hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

7 €

Gebutterter Kaiserschmarrn

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

8 €

Apfelstrudel „Ofenfrisch“

mit gezogenem Strudelteig, Vanillesoße, Beerenragout

7 €

„Spaß im Glass“

Zweierlei Sorbet | Früchte | Crumbles | Schokolade

8 €

Molleaux au chocolat

Kleiner kräftiger Schokoladenkuchen | Zwergorangen | Vanille | Sorbet

9 €

Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr reinpasst.

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form. Für Beilagen Wechsel berechnen wir 1€.