

Aus dem Elbblick Suppentopf & kleine Vorspeisen

Typisch sächsische Kartoffelsuppe

Majoran | Bauchspeck | Würstchen | Baguette und viel Liebe

7 €

Paprika – Cocosrahmsüppchen

Teriyaki Garnelensaté | Baguette

8 €

Würzfleisch

cremigtes Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette

7 €

großes Würzfleisch 11 €

Vitello Tonnato

rosa Sous Vide Kalb | Thunfischcremé | Kapernapfel | Trüffelmayonnaise | Wiesenkräuter | Landbrot

11 €

Viel Bewegung in intakter Landschaft ist die Voraussetzung für hochwertiges Fleisch. Frische Kräuter und

Gräser sorgen für rosa Färbung und ursprüngliche Aromen.

Das Linumer Weidekalb lagert Fett intramuskulär ein und ist so extra saftig.

Karamellierter Ziegenkäse

Ziegenkäse im Lardomantel | Gadewitzer Honig | Nadelwaldaromen |

hausgemachtes Chutney | Linsenpotpourri | Wiesenkräuter

11 €



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Elblich Klassiker

Rustikale Sülze vom sächsischen Landschwein

hausgemachte Remouladensoße | Zwiebelringe | deftige Bratkartoffeln

15 €

Rauchmatjes

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert | hausgemachte Remoulade |

Zwiebeln | Äpfel | deftige Bratkartoffeln

16 €

Geräucherter Saibling aus dem Bielatal

Tartar vom Saibling | Spreewaldgurke | Wasabigrème | Wheatgras |

gebackene Kapernäpfel | Butter | Wachauer Landbrot

17 €

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.

Caesar Salat

– auch ohne Hähnchen möglich –

glückliche Kikok Maishähnchenbrust | Parmesanhobel | Kirschtomaten |

Romanherzen | Röstbrot | Parmesandressing

18 € / 15€ ohne Hähnchen



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Aus Topf und Pfanne

Eisbein gepökelt vom sächsischen Landschwein

deftiges Schlachtekraut | böhmische Knödel | Schlachtebrühe | Bautzener Senf

18 €

Schnitzel „Wiener Art“

saftiges Schnitzel aus dem Schweinerücken vom sächsischen Landschwein

in Wiener Panade | Champignons a la cremé | Pommes frites

19 €

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 zur Zerlegung. Qualität die man schmeckt!
Nachhaltigkeit, Regionalität und Wertschöpfung.

Leber vom Bauernhof Hähnchen

Hähnchenleber | Portwein - Trüffelsoße | Apfel – Zwiebelgemüse |

Bauernkartoffelrisotto

19 €

Die Tiere werden nach den Vorgaben des 1-Stern Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes gehalten. Das bedeutet im Vergleich zur konventionellen Haltung dreißig Prozent mehr Platz und dreißig Prozent mehr Zeit zum Wachsen. Wir haben hier die langsam wachsende Rasse Ranger. Es gibt ausreichend Beschäftigungsmöglichkeiten, den Tieren geht es so viel besser. Sie können spielen, rangeln, scharren, sind sehr robust, bleiben gesund. Alle Rohstoffe im Futter werden aus eigenem Anbau und dem Einzugsgebiet Bayern bezogen.



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Aus Topf und Pfanne

Kikok Maishähnchenbrust „Supreme“

Brust vom Landhähnchen | Safran- Limonensoße |
glasierte Karotten | Zuckerschoten | Buchenpilze | Kartoffel – Parmesanrisotto

21 €

Premium Geflügel aus Nordrhein – Westfalen. Traditionelle Aufzucht, regionales Futter und Sorgfalt auch bei der Schlachtung der Tiere. Keine Gentechnik, keine Antibiotika und viel grüner Platz machen das Hähnchen zu einem besonderen Genuss.

Burger

250 g bestes Fleisch vom Alpenrind im Tigerbrötchen |
knackiger Salat | geschmolzene Zwiebeln | aromatischer Bacon |
Burgersosse | Cheddarkäse

15 €

+ Pommes frites 2,50 € | + Süßkartoffelpommes 3,50 €

Sächsischer Sauerbraten

hausmarinierter Braten vom Weiderind | samtige Rosinen – Rotweinsosse |
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

20 €

Färsen aus dem deutschen Voralpenland, zwischen Donau und Alpen, werden 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 geschmacksintensives Fleisch ist das Ergebnis.



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Aus Topf und Pfanne

Königsberger Klopse

feine Klopse vom Linumer Weidekalb hausgemacht | Kapernsoße | Marktgemüse | Venere Reis

25 €

Viel Bewegung in intakter Landschaft ist die Voraussetzung für hochwertiges Fleisch. Frische Kräuter und

Gräser sorgen für rosa Färbung und ursprüngliche Aromen.

Das Linumer Weidekalb lagert Fett intramuskulär ein und ist so extra saftig.

Haxe vom irischen Salzwiesen Lamm

geschmorte Lamm Haxe | Spitzmorchel – Madeirasoße | Zuckerschoten | Buchenpilze |

geschmolzene Zwiebeln | Risoleekartoffeln

27 €

Hohe Qualität, feinste Auswahl und ein unverwechselbarer, saftiger Geschmack – das macht unser Fleisch vom irischen Salzwiesenslamm aus. Während der langen Weideperioden fressen die Lämmer frisches Gras und würzige Kräuter von salzhaltigen Wiesen, daraus ergibt

sich später der zarte und einzigartige Geschmack, den Sie lieben werden.

Sächsische Forelle aus dem Bielatal

im Ganzen gebraten | Marktgemüse | Grenaille Kartoffeln | Nussbutter

20 €

Saltimbocca vom Zanderfilet

Zanderfilet | Parmaschinken | Hummer – Rieslingsoße | Garnelensaté |

glasiertes Marktgemüse | Venere Reis

24 €

„Fang des Tages“

Bester frischer verfügbarer Süß- oder Salzwasserfisch

Frischeipappardelle | milde Gorgonzolasoße | konfierte Tomate | Zuckerschoten | Buchenpilze

22 €



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Vegan – Vegetarisches

Frischei Pasta

frische Pappardelle | milde Gorgonzolasoße | konfierte Tomate | Zuckerschoten | Buchenpilze

15 €

Salat mit Hähnchen - vegan -

Crispy NO Chicken – Crunchiger Hähnchenersatz | Kirschtomaten |

Romanaherzen | Röstbrot | bunte Kerne | Hausdressing

18 €

Veganer Crispy - Hähnchen Burger

crunchiger Hähnchenersatz im Tigerbrötchen |

knackiger Salat | geschmolzene Zwiebeln | Avocado cremé | Burgersoße

19 €

+ Pommes frites 2,50 € | + Süßkartoffelpommes 3,50 €

Königsberger Klopse - vegetarisch -

vegetarische Klopse hausgemacht | Kapernsoße | Marktgemüse | Venere Reis

22 €



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

Aus der süßen Kombüse

Typisch sächsische Quarkkeulchen - unsere Empfehlung -

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer

8 €

Gebutterter Kaiserschmarrn

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

8 €

Apfelstrudel „Ofenfrisch“

mit gezogenem Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

7 €

„Spaß im Glas“

zweierlei Sorbet | Früchte | grüner Reis | weißes Hafer - Schokoladensablé

8 €

Moelleux au chocolat

kleiner kräftiger Schokoladenkuchen | Zwergorangen | Vanille | Sorbet | Crumble

9 €



Leinen los!



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.