

Aus dem Elbblick Suppentopf & kleine Vorspeisen

Typisch sächsische Kartoffelsuppe

Majoran | Bauchspeck | Würstchen | Baguette und viel Liebe

8 €

Würzfleisch

cremigtes Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette

8 €

großes Würzfleisch 11 €

Vitello Tonnato

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

12 €

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

12 €



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

16 €

Rauchmatjes

feine Matjesfilets über Buchenholz geräuchert | hausgemachte Remoulade |

Zwiebeln | Äpfel | deftige Bratkartoffeln

16 €

Caesar Salat

– auch ohne Hähnchen möglich –

glückliche Kikok Maishähnchenbrust | Parmesanhobel | Kirschtomaten |

Romanaherzen | 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 | hausgemachte Semmelknödel | Schlachtebrühe | Bautzener Senf

19 €

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 |
buntes Marktgemüse | Kartoffel – Parmesanrisotto

22 €

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

19 €

+ **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 | Wildkräuterdrillinge

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 | Madeirasoße | Steinchampignon | Prinzessbohnen |

Wildkräuterdrillinge

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.

Zweierlei vom Schwein

Geschmortes Bäckchen vom Iberico Schwein | rosa Sous Vide gegartes Filet vom Sächsischen Landschwein |

Sauce Robert | Prinzessbohnen | Steinchampignons |

Süßkartoffel - Vanillepüree

23 €



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 dem Meer

Sächsische Forelle aus dem Bielatal

im Ganzen gebraten | Marktgemüse | Grenaille Kartoffeln | Nussbutter

21 €

Fisch Duett

konfierter Lachs in Kräuter – Sesamoel und gebratener Zander | Kalamansi Rieslingsoße | Mangroven Garnelen |
glasiertes Marktgemüse | Süßkartoffel - Vanillepüree

24

Vegan – Vegetarisches

Salat mit Hähnchen - vegan -

Crispy NO Chicken – Crunchiger Hähnchenersatz | Kirschtomaten |
Romanaherzen | Röstbrot | bunte Kerne | Hausdressing

18 €

Veganer Crispy - Hähnchen Burger oder Veganer No – Beef Burger

im Tigerbrötchen

knackiger Salat | geschmolzene Zwiebeln | gegrillte San Marzano Tomate | Burgersoße

19 €

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



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 | Sahnnetupfer

8 €

Gebutterter Kaiserschmarrn

fein garniert | Vanilleemulsion | rotes Beerenragout

9 €

Apfelstrudel „Ofenfrisch“

mit gezogenem Strudelteig | Vanillesoße | Beerenragout

8 €

„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€.