

## *Aperitifempfehlung*

### *Golden Horn Gin Sprizz*

*Orientalische Aromen, wie Kardamon, Assam Tee und Rosenblüten mit Prosecco*  
10,90 €

## *Vorspeisen*

### *Gratinierter Ziegenkäse*

mit Erdbeer- Rhabarber-Chutney und Feldsalat  
12,90 €

### *Vitello Tonnato*

mit rosa gebratenen Thunfisch im Sesammantel, Wildkräutern und Brotchip  
15,90 €

### *Frühlingssalat*

Bunter Blattsalat, Quinoa, Beeren und Mozzarella  
9,90 €

## *Unsere Weinempfehlung*

*Weißwein Muschelkalk, Saale-Unstrut, trocken, Weingut Dr. Hage*  
( *Harmonisches Cuveè, erfrischend, filigrane Frucht, Ananas, Zitrus, grüne Stachelbeere* )

## *Suppen*

### *Birnen-Staudensellerie-Süppchen*

mit eigenem Ravioli  
9,90 €

### *Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen*

mit Sonnenweizen-Tomaten-Tatar und Wachtelei  
9,90 €

## *Unsere Weinempfehlung*

*Weißwein Grauer Burgunder, Pfalz, trocken, Weingut Villa Hochdörfer*  
( *Rund, frisch, saftig, schöne Struktur* )

*Rotwein Cuveè Roter Oktober, Österreich, trocken, Weingut Wolfgang Seher*  
( *dunkelrot, vielschichtiger, Duft nach Waldbeeren, Schokolade, Kirsche, reife und weiche Tannine* )

## ***Hauptgänge***

### ***Gebackenes Tomahawk vom Heuschwein***

auf lila Kartoffelstampf, grünem Spragel und Vanille- Blumenkohlpüree  
24,90 €

### ***Steinpilzravioli***

mit gebratenen Kräutersaitlingen, Staudensellerie, Kirschtomaten und gehobelten Parmesan  
19,90 €

### ***Unsere Weinempfehlung***

*Weißwein, Oliver Zeter Sauvignon Blanc, Pfalz, trocken, Weingut Oliver Zeter  
( Aromatische Nase nach Zitrusfrüchten und Blüten, frisch, fruchtigen Aromen )*

### ***Rosa gebratener Hirschkalbsrücken***

mit bunten Gemüse, gefüllten Gnocchi und Rosmarinjus  
26,90 €

### ***Unsere Weinempfehlung***

*Gänsehaut Pur, trocken, Weingut Manz, Rheinhessen  
Cuveè von Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling und Pinot Noir  
Reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren, mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von  
Vanille und Kakao*

### ***Gebratene Kalbsleber***

mit hausgemachten Kartoffel- Speck- Gugelhupf, Apfel- Zwiebel- Marmelade und Gewürzjus  
22,90 €

### ***Gebratenes Filet von der Meerbarbe***

mit Spargelrisotto und Bärlauchschaum  
24,90 €

## ***Digestifempfehlung***

### ***Marzadro Grappa 18 Lune***

*Der Grappa stammt aus einer Auswahl der besten Trentiner Trester, er wird in kleinen Fässern aus  
diversen Edelhölzern ausgebaut. Der Zweitklang aus Holz und Grappa verschmilzt zu einer  
Harmonie mit ätherischen Duft und einem runden Geschmack mit einer feinen Vanillenote.  
Dies dauert genau 18 Monde.*

## *Dessert*

### *Lauwarmes Schokoladen- Soufflè*

mit Beeren und Eis

8,90 €

### *Mango- Tiramisu*

mit Kokoseis

9,90 €

### *Crème Brûlée*

mit Fruchtragout und Heidelbeereis

8,90 €

# *Reservieren Sie jetzt!*

## *Pfingstmontag 25. Mai 2026*

*Der Vogel lacht, die Sonne scheint, dann muss wohl bald Pfingsten sein!*

### *Pfingstfrühstück*

*Beginnen Sie den Tag in entspannter Atmosphäre mit einem leckeren Frühstücksbuffet und allem was das Herz begehrt.*

*Ab 9.30 Uhr pro Person nur 24,90 € ( ohne Getränke )*

## *Martinstag 11. November 2026*

### *Menüessen*

*Reservieren Sie für das Gänseessen bei uns im Restaurant am Golfplatz Herzogswalde.*

*Ab 17 Uhr 3- Gang Menü für nur 49,00 €*