

Aperitifempfehlung

Lillet Rosé Grapefruit

Lillet Rosé, Pink Grapefruit Saft, Soda
(auch alkoholfrei möglich mit Lillet 0%)
8,90 €

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse
mit Quitten- Apfel-Chutney und Salatspitzen
12,90 €

Büffelmozzarella
mit Tomatenecken und Basilikumeis
10,90 €

Spätsommersalat
Bunter Blattsalat, Quinoa, Beeren und Nüsse
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

Medium gebratenes Rinderfilet

auf Yamswurzelpüree mit gebackener Wassermelone und Garnele
29,90 €

Steinpilzravioli

mit gebratenen Kräutersaitlingen, Staudensellerie, Kirschtomaten und gehobelten Parmesan
21,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

Geschmorte Schweinebäckchen

mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüsekorbchen und Jus
26,90 €

Zweierlei vom Reh

(Rehrücken und Rehtörtchen)
dazu Wirsingquiche und Kartoffelwaffel
28,90 €

Gebratene Kalbsleber

mit hausgemachten Kartoffel- Speck- Gugelhupf, Apfel- Zwiebel- Marmelade und Gewürzjus
24,90 €

Gebratenes Filet vom Zander

mit Zitronenrisotto, Pak Choi und Safranschaum
25,90 €

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 €

Apfel- Zimt- Tiramisu

mit Eis

9,90 €

Mandel- Crème Brûlée

mit Birnenragout und Eis

9,90 €

Reservieren Sie jetzt!

Martinstag 12. und 13. 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 €

Weihnachtsfeiertage

3- Gang Menüessen

(Sie können wählen zwischen einem Fisch-, einem Gans oder einem vegetarischem Menü)

25. Dezember 2026 ab 17.30 Uhr

26. Dezember 2026 ab 17.30 Uhr

Preis pro Person nur 54,00 €