



Lich Zeit nehmen...

Menüvorschläge I & II

Menü „Kutscherhaus“

Kräutercremesuppe mit Pinienkernen
und Sahnehaube



Zanderfilet auf einer Tomaten-Basilikum-Sauce
mit grünen Bandnudeln



Schweinemedallions an einer Pfeffersahnesauce
mit jungem Gemüse,
dazu Kartoffelzapfen



Sorbettörtchen auf Fruchtspiegel und Sahne

4-Gang-Menü zum Preis von EUR 24,50 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Fischgang) zum Preis von EUR 18,00 pro Person

Menü „Garhaus“

Kraftbrühe mit Fleischklößchen

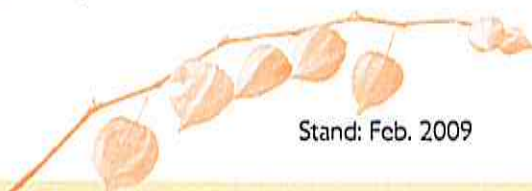


Gefüllte Putenröllchen in Rahmsauce,
mit glasierten Karotten und Zuckerschoten,
serviert mit Risotto



Rote Grütze mit Sahne

3-Gang-Menü zum Preis von EUR 16,50 pro Person



Stand: Feb. 2009



Lich Zeit nehmen...

Menüvorschläge III & IV

Menü „Alte Faktorei“

Jahreszeitliche Salatvariation
an Räucherlachs, serviert mit Zitronensahne
❖ ❖ ❖
Rahmsuppe vom Brokkoli mit gerösteten Mandeln
❖ ❖ ❖
Rinderbraten vom Bug an einer feinen Sauce,
mit kleinem Gemüsebukett und gebackenen Kartoffeln
❖ ❖ ❖
Birne Helene Variation
mit Vanilleeis und Schokoladensauce

4-Gang-Menü zum Preis von EUR 22,00 pro Person
3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 17,50 pro Person

Menü „Althammer“

Gebratene Champignons im Kräuterrahm am Salatbukett
❖ ❖ ❖
Klare Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln
❖ ❖ ❖
Tranchen vom Kalb auf Calvadosrahmsauce, Brokkoliröschen mit
Mandelsplittern und Herzoginkartoffeln
❖ ❖ ❖
Apfelbeignets mit Vanilleeis

4-Gang-Menü zum Preis von EUR 21,50 pro Person
3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 17,50 pro Person

Stand: Feb. 2009



Sich Zeit nehmen ...

Menüvorschläge V & VI

Menü „Hüttenschänke“

Deftige Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch



Erzgebirgischer Sauerbraten - nach alter Tradition zubereitet -,
dazu Apfelrotkohl und Klöße



Quarkkeulchen mit Apfelmus

3-Gang-Menü zum Preis von EUR 16,50 pro Person

Menü „Laube des Faktors“

Anti-Pasti-Variation

mit gegrillter Paprika, eingelegtem Schafskäse, Oliven,
luftgetrocknetem Schinken und Parmesan



Tomatencremesuppe



Pochierte Seezungenfleisch
am Wildreis mit Limettensauce



Kleine gebratene Kalbssteaks
am Nudelnest mit Salbeisahnesauce



Cremé Caramel

5-Gang-Menü zum Preis von EUR 27,00 pro Person

4-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 23,00 pro Person

4-Gang-Menü (ohne Fischgang) zum Preis von EUR 21,50 pro Person

Stand: Feb. 2009



Sich Zeit nehmen

Menü zum Kombinieren I

Vorspeisen

<input type="radio"/> Feldsalatstauden mit Himbeervinaigrette	EUR	4,00
<input type="radio"/> Tomate-Mozzarella mit Crémé Fraîche	EUR	5,50
<input type="radio"/> Gebratene Champignons im Kräuterrahm am Salatbukett	EUR	5,90
<input type="radio"/> Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Pumpernickel am Salatbukett	EUR	5,90
<input type="radio"/> Melonenschiffchen mit Parmaschinken	EUR	6,50
<input type="radio"/> Hausgeräucherter Hirschschinken mit Waldorfsalat	EUR	6,50
<input type="radio"/> Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Sauce	EUR	6,50

Suppen

<input type="radio"/> Erzgebirgische Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch	EUR	3,30
<input type="radio"/> Legierte Champignonsuppe	EUR	3,30
<input type="radio"/> Kresserahmsuppe mit Pinienkernen	EUR	3,30
<input type="radio"/> Kraftbrühe mit Fleischklößchen	EUR	3,50
<input type="radio"/> Cremesuppe von der roten und gelben Paprika	EUR	3,50
<input type="radio"/> Klare Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln	EUR	3,50

Zwischengänge

<input type="radio"/> Zanderfilet mit Tomatenbasilikumsauce, dazu grüne Bandnudeln	EUR	7,00
<input type="radio"/> Gebratene Putenstreifen mit asiatischen Nudeln und mediterranem Gemüse	EUR	7,00
<input type="radio"/> In Butter geschwenkte Lachstreifen und Zucchini-scheiben auf Curryreis	EUR	7,50

Stand: Feb. 2008



Lich Zeit nehmen ...

Menü zum Kombinieren II

Hauptgänge

-
- | | | |
|--|-----|-------|
| ○ Tranchen vom Kalb auf Calvadosrahmsauce,
Brokkoliröschen mit Mandelsplittern
und Herzoginkartoffeln | EUR | 11,50 |
| ○ Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel
mit buntem Gemüse und Sauce Hollandaise
dazu gebackene Kartoffeltaler | EUR | 11,80 |
| ○ Tranchen von der Entenbrust auf Orangensauce
mit Zuckerschoten und Kartoffelzapfen | EUR | 12,00 |
| ○ Tranchen vom feinen Rinderfiletbraten auf Burgundersauce,
serviert mit bunten Gemüsebukett
und gebackenen Kartoffeln | EUR | 12,50 |

Desserts

-
- | | | |
|---|-----|------|
| ○ Fruchtdesserttörtchen an Weinschaum | EUR | 3,50 |
| ○ Hausgemachtes Beerenparfait mit Sahnetupfer | EUR | 3,80 |
| ○ Frischer Obstsalat mit Vanilleeis | EUR | 3,80 |
| ○ Weiße und dunkle Mousse am Kirschkompott | EUR | 4,60 |
| ○ Eistellervariation á la chef | EUR | 4,80 |

Stand: Feb. 2008