

## Suppen und Vorspeisen

---

- Asiatische Kokos-Zitronengras-Suppe mit Cashewkernen <sup>H</sup> 6,20€  
Samtige Suppe aus Kokosmilch und Zitronengras mit Lauch, Ingwer, Knoblauch und gerösteten Cashewkerne
- Carpaccio vom Rosa -Roastbeef in Pfeffer-Kräutermarinade <sup>A,C,G,J,B</sup> 13,80€  
an kleinem Gurkensalat, Sahne-Meerrettich, hausgemachte Remouladensoße und Salate der Saison, dazu Baguettescheiben

## Hauptgerichte

---

- „Eisenberger“ Flammkuchen frisch aus dem Ofen <sup>A,G,B</sup> 15,50€  
belegt mit Crème fraîche, Hähnchenbrust in Chilisoße, Kirschtomaten Gorgonzola, bestreut mit Rucola
- Raffiniertes kaltes Bratenbrot vom Schweinkammbraten <sup>A,C,G,I,J,B</sup> 15,20€  
auf Schwarzbierbrot, Bautzner Senf, Gewürzgurke und Ei, an bunten Salaten der Saison, dazu hausgemachte Remouladensoße und Meerrettich
- Knuspriges Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ <sup>A,C,J,11</sup> 15,90€  
Schweinerückenschnitzel, knusprig gebacken, an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone
- Medaillons von der Hähnchenbrust in Kräuter der Provence <sup>I</sup> 18,90€  
Hähnchenbrust-Medaillons, auf einem gelben Kokos-Gemüsecurry von Zucchini, Paprika und Champignons verfeinert mit Süßkartoffelwürfeln und Lauch
- Moritzburger Schwerterfleisch in St. Afra Schwarzbiersoße <sup>A,C,G,I,J,B</sup> 19,50€  
Streifen vom Schweinefilet mit Champignons, Zucchini, Paprika und Schalotten gebraten in St. Afra Schwarzbiersoße und bunte hausgemachte Pasta
- Saftig geschmorte Ochsenbacke in edler Portweinssoße <sup>A,G,I,8,11</sup> 23,90€  
Geschmorte Scheiben von der Ochsenbacke in leichter Portwein-Schokoladensoße, an Pilz-Bohnen und Kartoffelklößen
- Hirschkeule in Wacholder-Pilzrahmssoße <sup>A,C,G,I,8</sup> 24,90€  
Geschmorte Hirschkeule mit hausgemachten Apfelrotkraut und sächsischen Wickelklößen, dazu Rotweibirne mit Preiselbeeren
- Gratiniertes Filet vom Lachs unter einer Kräuter-Kruste <sup>A,D,G,6,8</sup> 24,50€  
auf einen cremigen Kräuter-Risotto und tomatisierten Ragout von schwarzen Oliven, Paprika, Zucchini und Kirschtomaten
- Vegetarische bunte hausgemachte Pasta mit cremigen Gremoulata <sup>A,C,H,6</sup> 14,90€  
An einem Ragout von Paprika, Zucchini, Champignons, schwarzen Oliven und Knoblauch, bestreut mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Gremoulata

## Dessert

---

- Eisenberger Kaiserschmarrn <sup>A,C,G,8</sup> 8,90€  
mit Vanilleeis, Apfelmus und Sahne

