

Suppen - soups

Rote Bete Cremesuppe mit Meerrettichschaum ^(2,5) **5,90 €**
beetroot cream soup with horseradish foam

Klare Rinderkraftbrühe ⁽²⁾ **5,90 €**
dazu Tortellini mit Hackfleisch gefüllt
clear beef broth with tortellini with minced meat

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“*

W. Churchill



Vorspeisen - starters

Kleine gemischte Salatvariation von Marktgemüsen der Saison und hausgemachtem Dressing und Croutons ^(5, 9) **5,90 €**
small plate of mixed salad with fresh market vegetables and homemade dressing and croutons

Hausgemachtes Würzfleisch vom Geflügel mit Käse gratiniert und Baguette ^(3, 10) **6,90 €**
homemade chicken ragout with melted cheese and baguette

Wildkräutersalat mit Graved Lachs Praline im Nußmantel ⁽²⁾ **10,80 €**
dazu Wasabi- Creme und Forellenkaviar
wild herb salad with graved salmon praline in nut coat served with wasabi and trout caviar

Rindercarpaccio mit Pesto gefüllt ^(5, 8, 9) **11,90 €**
Olivenöl, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan an Wildkräutersalat
beef carpaccio filed with pesto, served with olive oil, pine nuts and sliced parmesan and wild herb lettuce

Vegetarische Genüsse – vegetarian dishes

Kugelzucchini (2,5)

gefüllt mit Couscoussalat auf Tomatenragout

bullet zucchini filled with couscous served with tomato ragout



12,60€

Waldpilzravioli (2)

geschwenkt in Nußbutter, mit Kirschtomaten, jungem Lauch und Parmesan

*mushroom ravioli in nut butter served with cherry tomatoes,
spring onion and parmesan*

13,80 €

Kartoffelgnocchi (2,5)

**Gnocchi geschwenkt in Walnussöl
mit Zuckerschoten und Kräutersaitlingen**

*gnocchi pivoted in walnut oil
with sugar snap and mushrooms*

13,90 €

Gerichte vom Fisch – fish dishes

Forelle „Müllerin Art“ (8)

**Forelle – aus der Teichwirtschaft Schönfeld – meliert gebraten mit
Meerrettich serviert an Petersilienkartoffeln und einem kleinen
Salatteller**

*Forelle Müllerin – whole trout panfried, served with horseradish,
served with parsley potatoes and a small garden salad*

17,40 €

Gebratener Kabeljau im Kataifiteig (5, 7)
auf tomatisiertem Zucchini Gemüse

*fried cod
in kataifi dough and tomato zucchini vegetables*

18,40 €



*„Es gibt kein schöneres Gefühl, als den Hunger
kurz bevor man zur Speisekarte greift.“*

Sir Peter Ustinov

Klassiker aus unserer Ratskellerküche—
dishes from oven and pan

Marinierte Große Rippe mit Schwarzbiersauce (2, 7) **13,60 €**
dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffelklöße

*spare ribs braised marinated spareribs of Meissner pork
topped with Sauerkraut and potato dumpling*

Meißner Grillhaxe (2, 5, 10, 13) **14,90 €**

**knusprig gebratene Schweinshaxe in Meißner Schwarzbiersauce
mit Apfel-Sauerkraut und Kartoffelklößen**

*roast of pork leg
with black beer sauce, served with apple-Sauerkraut and potato dumplings*

Ratsherrenschnitzel (5, 10) **16,80 €**

**Schnitzel vom Schweinerücken, paniert in Malzschrot
gefüllt mit Zwiebel und Schinken, serviert mit Bratkartoffeln
und Rohkostsalaten**

*escalope of pork
filled with onions and bacon, breaded with malt,
served with hearty pan-fried potatoes and mixed garden greens*

Wildgerichte

Geschmorter Hirschkeulenbraten an Preiselbeerjus **17,90 €**
mit gebratenen Waldpilzen und Schwarzbrotknödel

*braised stag club with cranberry sauce served with fried wild mushrooms
and black bread dumplings*

Rosa gebratener Rehrücken **22,80 €**

**Unter einer Thymiankruste an Preiselbeerjus
mit geschwenktem Rosenkohl und Kartoffelrösti**

*rose deer back under a thyme crust with cranberry sauce
served with brussels sprouts and hash browns*



Früher, um 1500 wurde kräftig gepfeffert und gesalzen, um evtl. Gerüche oder Geschmäcker abzumildern. Dazu dienten vielerlei Kräuter und Gewürze. Neben dem heimischen Majoran, Thymian, Salbei, Basilikum, Wacholder und Knoblauch kamen auch „Exoten“ wie Pfeffer, Nelken, Muskat, Safran, Ingwer, Anis und Kreuzkümmel dazu. Das Würzen galt übrigens nicht nur zum Übertönen der Speisen, sondern war auch Luxus. Es war geradezu Mode, den Eigengeschmack einer Speise bis zur Unkenntlichkeit zu überdecken. Davon verschonen wir Sie heutzutage.

Brotzeit aus der kalten Küche

Sächsischer Wurstsalat mit Käse (2,5,10) 9,90 €
dazu Gewürzgurken, junger Lauch, Kirchtomaten, roten Zwiebeln und Zwiebelgraubrot

*Saxony sausage salad with cheese
served with gherkins, spring onions, cherry tomatoes, red onions and gratin bread*

Ratsherren-Bemme (2, 5, 10) 10,80 €
kräftiger aromatischer Honig-Schinken vom Meißner Landschwein auf Zwiebelbrot unter Spiegeleiern, garniert mit Gewürzgurke

rich, aromatic, regional honey ham on freshley baked onion bread with fried eggs and gherkin garnish

Raffiniertes Bratenbrot (1,2,5) 11,50 €
kalter aufgeschnittener Schweinefleischbraten vom Meißner Landschwein, auf Butter und Zwiebelbrot, pikant garniert mit Bautzener Senf, Ei, Remoulade und Gewürzgurke

local roast pork platte, served with butter, gratin bread, mustard, egg, remoulade and gherkin

Hausgemachte Sächsische Sülze (2, 10, 5) 12,50 €
Sülze vom Meißner Landschwein, pikant gewürzt mit hausgemachter Remoulade und deftigen Bratkartoffeln

homemade Saxony sour meet from country pork with homemade remoulade and fried potatoes



Käseauswahl (2, 6,8) 14,60 €
von sächsischem Käse mit Oliven, Obst, Grissini, lila Feigensenf und Baguette

chesse selection with original Saxony cheese, oliven, fruits, backed puff pastry strips and baguette

Dessert – dessert

Köstliche hausgemachte Praline
delicious homemade praline filled



1,10 €

Sächsisches Quarkkälchen (2, 5)

hausgebackene Spezialität mit Zucker und Zimt auf gezuckertem Apfelmus

*„Quarkkeulchen“ made of cooked potatoes, curd, eggs, flour,
garnished with sugar, cinnamon and apple sauce*

6,50 €

Ratskeller – Despresso (1)

Köstlicher Espresso mit einem Überraschungsdessert

5,90 €

surprice dessert – served with an espresso



Creme Brûlée vom Montelimar Nougat mit Blutorangensorbet (1,11)

vanilla montelimar nougat with orange sorbet

6,80 €

Warmer Schokoladenbrownie mit Karamellkern (2)
an Orangenkompott

warm chocolate brownie with caramel core and orange ragout

6,90 €

Parfait von heller und dunkler Schokolade (2,11)
mit Himbeeren und Nusskrokant

parfait of withe and dark chocolate with raspberry and nut brittle

6,90 €

Sorbetvariation (1, 2, 11)

Drei verschiedene Kugeln Sorbet mit kleiner Fruchtgarnierung

variation of sorbet

three different balls of sorbet with small fruit garnish

7,40 €

Kuchen – cakes

Sächsische Eierschecke – original hausgebacken

*Eierschecke – a special cake of Saxony
made from eggs and fresh cheese*

3,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte

*– ein besonderes Vergnügen Lieblingsrezept von unserem Küchenchef
– original zubereitet*

3,80 €

Ofenwarmer Apfelstrudel (2)

★ mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne

5,90 €

★ mit Vanillesoße, Vanilleeis und frischer Schlagsahne (1,2)

6,50 €

...weitere Kuchenauswahl nach Angebot



Wintermenü

**Rote Bete Cremesuppe
mit Meerrettichschaum**

★★★★★★

**Rosa gebratener Rehrücken -
Unter einer Thymiankruste
an Preiselbeerjus mit Rosenkohl und Kartoffelrösti**

★★★★★★

**Warmer Schokoladenbrownie
mit Karamellkern und Orangenkompott**

**Menü komplett inklusive 1 Glas Müller Sekt – Flaschengärung
für verführerische 28,50 €.**



*„Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wiederkommen“*

- Oscar Wilde -