

Suppen - soups

- Sächsische Kartoffelsuppe** (3, 7, 11) **4,90 €**
sächsische Spezialität aus Kartoffeln und Gartengemüse mit Würstchen und verschiedenen Kräutern und Baguette
Terrine „satt“ – solange Sie Appetit haben - **7,40 €**
Saxony potato soup with garden vegetables and herbs, sliced sausages and baguette

- Bärlauchcremesuppe** (8, 11) **5,70 €**
mit marinierten Flusskrebsschwänzen
crème soup of wild garlic with crayfish

*„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) **5,80 €**
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
- Antipasti** (8,9) **10,80 €**
Gegrilltes und mariniertes Frühlingsgemüse und Pilzen, serviert mit Kräuterschmand und Ciabatta
grilled and marinated spring vegetables and mushrooms, served with herbal sour cream and ciabatta
- Marinierter Wildkräutersalat** (1, 2, 8, 9) **11,90 €**
mit gebackenem Ziegenkäse im Pankomantel an Apfel-Zwiebel-Chutney
marinated wild herb salad with baked goat's cheese in Pankomantel on apple and onion chutney

Vegetarische Genüsse – vegetarian dishes

- Gefüllte Zucchini** ^(2, 9) **12,80 €**
mit Ratatouille Gemüse gefüllte Kugelzucchini auf geschwenktem, Couscous
filled zucchini
with ratatouille vegetables filled zucchini on pivoted couscous
- Spargelrisotto mit konfierten Kirschtomaten** ^(2, 5, 9) **13,50 €**
Weißwein-Risotto mit grünem und weißen Spargel und geriebenem Parmesan
asparagus risotto with confit cherry tomatoes
white wine risotto with green and white asparagus and parmesan
- Bärlauchpasta** ^(2, 9) **13,90 €**
Rigatoni geschwenkt in feinem Bärlauchpesto mit grünem und weißen Spargel, jungen Kirschtomaten und geriebenem Parmesan
pasta wild garlic
rigatoni with fresh wild garlic, green and with asparagus, cherry tomatoes and parmesan

Gerichte vom Fisch – fish dishes

- Forelle „Müllerin Art“** ⁽⁸⁾ **15,90 €**
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
- Kap-Seehecht** ⁽⁵⁾ **16,80 €**
Filet vom Kap Seehecht im Kartoffelnudelmantel gebraten auf buntem Schwenkgemüse angerichtet.
Ein kalorienarmer Fisch der sich wachsender Beliebtheit erfreut.
cape hake
fillet of cape hake in potato dumpling roasted on mixed vegetables
A low calorie fish enjoys the growing popularity.
- Lachssteak gebraten** ⁽⁵⁾ **17,80 €**
angerichtet auf einem Ragout von Tomate und Frühlingsgemüse, mit herzhaftem Kartoffelbaumkuchen
roasted salmon steak, served on ragout of tomato and spring vegetables
with hearty potato tree cake

Unsere Angebote zur Frühlingszeit – our offers at spring time

Hausgemachte Sächsische Sülze ^(1, 2) **10,80 €**
vom Meißner Landschwein pikant gewürzt mit hausgemachter Remoulade und deftigen Bratkartoffeln

*homemade Saxony pork jelly
with homemade remoulade and fried potatoes*

Bürgermahl - Große Rippe ^(2, 7) **12,90 €**
große geschmorte Schweinerippe mariniert – vom Meißner Landschwein, dazu reichen wir deftiges Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelkloß

*Spareribs
braise marinated spareribs from Meissner country pork topped with sauerkraut and homemade potato dumpling*

Meißner Grillhaxe ^(5, 10) **12,90 €**
knusprig gebratene Schweinshaxe in Meißner Schwarzbiersoße mit Streifen vom Wurzelgemüse und Kräutern, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelklöße

*roast of pork leg
with black beer sauce, slices of roast vegetables with herbal topped with potato dumplings*

Pulled Pork Burger (200g) ^(5, 8, 13) **14,90 €**
saftiger Pulled Pork Burger, hergestellt aus der Schulter des Meißner Landschweines, im Brìochebröttchen und Barbecuesauce. Der Geschmack ist rein und intensiv. Belegt mit Tomaten, Essiggurken und Röstzwiebeln, dazu reichen wir Süßkartoffel Pommes frites.

pulled pork burger, made from the shoulder of the Meissner country pork, brioche and barbecue sauce. The taste is pure and intensive. Topped with tomatoes, gherkins and fried onions, served with sweet potato french fries.



Sächsisches Senffleisch ^(2, 5, 9) **14,90 €**
Geschmorte Rindfleischwürfel in Senfsaat, mit Senfgurke und Zwiebeln, serviert mit hausgemachten Schwarzbrotknödeln

*braised beef with mustard seeds,
mustard pickles, onion, served with homemade wholemeal bread dumplings*

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn (7, 10) **14,90 €**
**an großem gemischtem Blattsalaten,
mit Tomate, Gurke, Paprika und frischem Kräuterdressing**
*fried chest of black feather chicken with fresh mixed salad leaves,
tomatoes, cucumber, paprika and herbal dressing*

Rinderroulade „Meißner Art“ (5, 8, 13) **15,90 €**
**gefüllt typisch sächsisch mit Senf, Gewürzgurke, Zwiebel und Speck,
dazu reichen wir Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße**
*beef roulade Meissner style
braised beef roulade filled with mustard, onion, spicy gherkins and bacon,
served with red cabbage and homemade potato dumplings*

Ratsherrenschmaus (2, 8, 13) **15,90 €**
**Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Zwiebel, feinsten Leberwurst und Senf,
serviert mit deftigen Bratkartoffeln und Rote Beete-Apfelsalat**
*escalope from the pork filled with onion, liver paste sausage and mustard,
served with panfried potatoes and beetroot-apple salad*

Ratskellerspieß - eine Spezialität des Hauses - (10) **20,80 €**
**großer Fleischspieß mit Variationen vom Rind, Hähnchen und Schweinefilet
sowie Paprika, Zwiebel, Speck und Champignons, serviert mit Rauchsoße und
Chutney sowie Rosmarinkartoffeln**
*Ratskeller skewer – a special offer from the house –
skewer of beef, pork and chicken with paprika, onion, bacon and mushrooms
served with a smoke taste sauce, chutney and rosemary potatoes*

Rosa gebratene Kalbsnuss (2, 7, 9) **21,90 €**
**an Thymianjus mit tomatisiertem Frühlingsgemüse
und Rosmarin-Kartoffeldrillingen**
*roasted calf nut on thymesauce, with tomatoes spring vegetables
and rosemary potatoes*

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

Sir P. Ustinov



Ab 17.00 Uhr zusätzlich im Angebot – from 5 p.m. available

*„Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen.“*

J. W. Goethe



- Griebenschmalz** **6,60 €**
hausgemacht im Gläschen, serviert dazu Mixed pickles und Zwiebelgraubrot
homemade gribben fat with mixed pickles and a bred made with wheat and rye flour finished with roast onions
- „Ratsherren –Bemme“** (2, 10) **9,50 €**
kräftiger aromatischer Honig - Schinken vom Meißner Landschwein auf hausgebackenem Zwiebelbrot unter Spiegeleiern, garniert mit Gewürzgurke
*„Ratsherren –Bemme“
strong aromatic honey - ham from Meissner pork
on home-baked onion bread under fried eggs, garnished with gherkin*
- Raffiniertes Bratenbrot** (1, 2, 8, 9) **10,80 €**
Kalter aufgeschnittener Schweinefleischbraten vom Meißner Landschwein auf Butter und Mischbrot, pikant garniert mit Bautzener Senf, Ei, Remoulade und Gewürzgurke
*Raffiniertes Bratenbrot
cold sliced pork roast off
Meissner pork on butter and mixed bread, spicy garnish with mustard, egg, remoulade and gherkin*
- Käseauswahl** (2, 6, 9) **14,90 €**
vom sächsischen Käse mit Oliven, Obst, Grissini und ofenwarmen Baguette
*cheese selection
with original Saxony cheese, olives, fruits, backed puff pastry strips and baguette*
- Ratsherrenplatte** (2, 9, 10) **15,90 €**
Herzhaftes aus der kalten Küche mit Knacker, Variation von gekochtem und geräuchertem Schinken vom Meißner Landschwein sowie sächsischem Käse, Gewürzgurke und Zwiebelbrot
*councilman plate
hearty cuisine from the cold with crackers, variation of cooked and smoked ham from Meissner range pork and Saxony cheese, gherkin and onion bread*

Dessert – dessert

Köstliche hausgemachte Praline

delicious homemade praline filled



1,20 €

Säggischer Blinsen – „legger“ (1, 13)

hausgemachter Eierkuchen mit Beerenrelish und köstlicher Vanilleeiscreme und Schlagsahne

homemade pancake with berry relish and delicious vanilla ice cream

5,80 €

Sächsische Quarkkälchen

hausgebackene Spezialität auf gezuckertem Apfelmus

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

6,50 €

Kaltes Herz (1)

Parfait von weißer Schokolade und Himbeeren an lauwarmen Schokoladenkuchen

parfait of white chocolate with raspberries, served with warm chocolate cake

6,80 €

Ratskeller – Despresso (1)

Köstlicher Espresso mit einem Überraschungsdessert

5,90 €

surprice dessert – served with an espresso



Creme Brûlée von der Schokolade mit Erdbeersorbet (2, 13)

creme brûlée with chocolate flavor, served with strawberry sorbet

6,80 €

Duett von Spargel und Erdbeere (1)

Spargel-Honig-Parfait an mariniertem Erdbeersalat mit frischen Fruchtbukett

duet of asparagus and strawberry

asparagus and honey parfait of marinated strawberry salad with fresh fruit bouquet

6,90 €

Kuchen – cakes

Hausgebackene Apfeltarte

homemade apple tart

2,80 €

Original Sächsische Eierschecke

Eierschecke – a special cake of Saxony

2,90 €

Schwarzwälder Kirschtorte

- ein besonderes Vergnügen

- das Lieblingsrezept von unserem Küchenchef - original zubereitet



3,80 €

Eisspezialitäten / ice-cream

Hausgemachte Rote Grütze ⁽¹⁾ mit einer Kugel Vanilleeiscreme	4,20 €
<i>homemade red fruit jelly with a ball of vanilla ice cream</i>	
Eisschokolade ⁽¹⁾ köstliches Schokoladengenränk mit Vanilleeiscreme und Sahne garniert	4,80 €
<i>a cold chocolate milk delicious chocolate drink garnished with a ball of vanilla ice cream and whipped cream</i>	
Eiskaffee ⁽¹⁾ aromatischer kalter Kaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne garniert	4,80 €
<i>Ice coffee aromatic cold coffee garnished with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
Sektsorbet ⁽¹⁾ eine Kugel Sorbet mit prickelndem Sekt gefüllt	4,90 €
<i>sparkling wine sorbet a ball of sorbet ice cream filled with sparkling wine</i>	
Gemischter Eisbecher ⁽¹⁾ Jeweils eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis ohne Sahne – without cream mit Sahne – with cream	4,40 € 5,60 €
<i>cup of mixed ice cream a ball of vanilla-, chocolate- and strawberry ice cream</i>	
Eisbecher „Birne Helene“ ⁽¹⁾ zwei Kugeln zartschmelzende Vanilleeiscreme, eine Kugel Schokoladeneiscreme mit Birne, Schokosoße, Eierlikör, mit Sahnehaube und Mandelsplittern garniert	7,60 €
<i>ice cup „bear helene“ two balls of vanilla ice cream, a ball of chocolate ice cream with a half pear, chocolate sauce, liquer made from egg, garnished with whipped cream and almonds splits</i>	
Eisbecher „Pfirsich Melba“ ⁽¹⁾ drei Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis, ein halber Pfirsich und Himbeersoße, garniert mit Sahnehäubchen	7,60 €
<i>ice cup „peach melba“ three balls of vanilla ice cream with a half peach and raspberry sauce, garnished with whipped cream</i>	
Erdbeerbecher mit frischem Erdbeeren ⁽¹⁾ eine Kugel Vanilleeiscreme und zwei Kugeln Erdbeereiscreme mit Schlagsahne	6,90 €
<i>a ball of vanilla ice cream and two balls of strawberry ice cream with whipped cream</i>	