



MICHAELIS

Kaffeehaus & Restaurant

*Menü und
Buffetvorschläge*



Fingerfood Buffet

Am Spieß serviert

Salat Caprese mit frischem Basilikum

Tranchen vom zart rosa gegarten Schweinefilet mit Rosmarinaromen

In weißem Balsamico geschmorte Champignonköpfe mit Pfefferminze

Im Glas serviert

Asiatischer Glasnudelsalat mit Bambussprossen und einer Black Tiger Garnele,
verfeinert mit Soja und Mirin

Mediterraner Fusillisalat mit Rauke, schwarzen Tomaten, Italienischer Salami und Parmesanchip

Sächsisches Fleischpflanzerl auf Tomaten und Erbsenpüree und einem Zwiebelrelish

Canapès

Französischer Ziegenkäse mit Schalotten- Pflaumen- Confit auf Knusperbrot

Offener Thaischburger mit Goma Wakame und Chilimayonnaise

Zarte Hähnchenbrust mit Pfefferpfirsichen und Orangen- Creme fraiche

Coppaschinken mit Cantaloupe- Melone und gebackenen Kräutern

Französischer Brie mit Cassispüree

Dessert

Mascarponecrème mit Limette und Minze

Panna Cotta mit Erdbeersamt

28,50 €

Flying Buffet 1

1. Gang

Gazpacho von der Roten Paprika, abgerundet mit Olivenöl und Waldhonig

Italienischer Brotsalat mit Rauke, Sherrytomaten und mit Rosmarinaromen parfümierter Schweinefiletspieß

2. Gang

Asiatisch mariniertes Glasnudelsalat mit Mango und gebratener Hähnchenbrust

Räucherlachstatar mit Meerrettichmousse und frischem Dill

3. Gang

Limettenquarkcrème mit Waldbeerensamt und Minze

Beschwipstes Strauchbeerenkompott

25,00 €

Flying Buffet 2

1. Gang

Salat Caprese mit Pesto und Brotchip

Linsensalat süß/sauer mit Koriander und Hähnchenwürfeln in Sesammantel

2. Gang

Gegrilltes Antipastigemüse mit Chili und gebackenem Rucola

Asiatischer Glasnudelsalat mit Bambussprossen und einer Black Tiger Garnele,
verfeinert mit Soja und Mirin

3. Gang

Mascarponecrème mit Limette und Minze

Mousse au chocolat

23,00 €

Sächsisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Sächsische Wurst und Schinkenspezialitäten

Bratheringsfilets mit Roten Zwiebeln

Kasslerbraten mit Meerrettichsahne

Brotauswahl und Butter

Serviert im Glas

Frischer Gurkensalat mit Rahm und Dill

Rohkostsalate

Hausgemachter Eiersalat mit etwas Mayonnaise und Schnittlauch

Rindstatar mit Gewürzgurken

Suppe

Sächsische Kartoffelsamtsuppe mit krossem Speck

Hauptgänge

Kleine Rindsrouladen mit fruchtigem Rotkohl und Kartoffelklößen

Gebratene Forellenfilets mit einer reduzierten Senfsahne und kleinen Kartoffelpuffern

Desserts

Kleine Quarkkeulchen mit hausgemachtem Apfelkompott

Schokoladenpudding mit Vanilleespuma im Gläschen

28,50 €

Mediterranes Buffet

Kalte Vorspeisen

“Pollo tonato” hauchdünne Tranchen von der Hühnerbrust mit Thunfisch- Kapern- Crème

Luftgetrockneter Coppa-Schinken mit Honig- und Cantaloupmelone

Gebratener grüner Spargel mit Knoblauch und Rosmarinaromen

Ciabatta, Schwarzbrot und Baguette

Tomaten und Meersalzbutter

Serviert im Glas

Salat Caprese mit Pesto und Brotchip

Gegrilltes Antipastigemüse mit Chili und gebackenem Rucola

Garnelensalat mit Zitronenthymian, Rucola und Parmesanhippe

Suppe

Tomatisierte Minestrone mit Gemüse, Reis und Nudeln

Hauptgerichte

Involtini von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Ziegenkäse, auf pikantem Tomatenragout

Schweinefilet a la „ Saltimbocca“ mit frittiertem Salbei und Tintojus

Zart pochierte Lachswürfel mit gestossenem Pfeffer auf geschmortem Ofengemüse,
mit Staudensellerie und getrockneten Tomaten

Beilagen

Runzelkartoffeln mit fleur de Sel

Olivenrisotto

Scharfe Farfalle

Desserts serviert im Glas

Geschichtetes Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeersamt

34,00 €

Michaelisbuffet 1

Vorspeisen

Räucherlachs mit Apfel- Tequila- Vinaigrette oder Cocktaildip
Champignonköpfe mit Zitronenthymian und hellem Balsamico, Karotten und Minze
Parma-Schinken mit Honig- Melonen- Kugeln und Brotchips
Brotauswahl und Butter

Serviert im Glas

Italienischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und sizilianischer Petersilie
Klassischer Schopskasalat mit geriebenem Schafskäse
Glasnudelsalat mit Mango- Chili- Chutney und gebackenem Hähnchen

Suppe

Tomatenessenz mit Sherry- Essig und weißem Portwein

Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons mit feinen Waldpilzen und reduzierter Sahne
„Coq au Vin“ Feines Rotweingeflügel mit Perlzwiebeln und wildem Oregano
Rotbarschfilet in der Parmesan- Ei- Hülle auf Tomatensugo

Beilagen

Basmatireis mit Zitronengras
Mediterranes Gemüse mit Glatt-Petersilie
Gebutterte Kartoffeln , hausgemachte Kartoffeltaler

Desserts

Moccaquarkcrème mit Himbeerpüree
Mini- Pfannkuchen mit Kirschkompott

29,50 €

Michaelis Buffet 2

Vorspeise

Crépinette von Rucola, Schinken und Crème fraiche

Feine Räucherfischauswahl mit Honig- Dill- Sauce

Wildkräutersalat und Salatspitzen mit Nüssen, Sprossen und gebratenen Steinchampignons,

dazu hausgemachte Vinaigrette

Brotauswahl und Butter

Serviert im Glas

Kleines Antipastigemüse mit Minimangold und Chorizo

Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit gebackener Minze

Vitello Tonnato mit Tomatenkompott

Suppe

Paprikasamtuppe mit Bio- Honig, verfeinert mit Cayenne und weißer Schokolade

Hauptgang

Victoriabuntbarsch unter der Orangen- Pfeffer- Kruste auf Fenchelgemüse

süß und sauer abgeschmeckt

Poulardenbrustfilet in leichter Cognacsauce mit Bärlauch

Rosa Rinderrücken auf geschmortem Spitzkohl mit Majoran

Beilagen

Tomatenrisotto

Campanelle mit Steinpilzen , Schalotten und frischen Kräutern

Grillgemüse mit Minimaiskolben

Kartoffelwürfel mit Knoblauch und Chili

Desserts

Mascarpone- Limetten- Crème mit Orangengelee

Süße Gazpacho von der Honigmelone mit Melisse und Basilikum

39,50 €

Event Buffet Michaelis

Ein Glas Champagner zur Begrüßung Ihrer Gäste

Bei diesem Buffet werden unsere Köche alle Speisen in Miniatur Form für Sie Live zubereiten und anrichten.

Vorspeisen

Carpaccio vom geräucherten Ibericofilet mit Rosmarinaroma, Pecorino und Sukrakresse
Asiatischer Gemüsesud mit Wurzelgemüse, Koriander und Pflaumenwein, abgerundet mit Soja
Offener Thaischburger mit Seealgen Tobiko Kaviar und Wasabicrème

Am Buffet stehen verschiedene Brotsorten und Meersalzbutter für Sie bereit.

Suppe

Gazpacho von der Roten Beete mit Kokosschaum

Hauptgänge

Colcannon und gebratener Seeteufel dazu Proseccoespuma
Rinderfilet aus dem Kaffee- Ingwer- Sud auf Austernseitlingen mit sizilianischer Petersilie, abgerundet
mit einer Tintojus, weißer Schokolade und Macairetalern
„Saltimbocca alla Romana“ in Texturen
Rosa Tranche vom Kalbsrücken mit Parmachip und Salbeischaum

Dessert

Mini Quarkkeulchen auf Waldbeerenkompott mit Rosmarin
Panna Cotta von der Weißen Schokolade mit gesprudelter Sangria

68,00 €

Michaelis Buffet 4 Hochzeitsbuffet

Ein Glas Sekt „Graf von Wackerbarth“ zur Begrüßung Ihrer Gäste

Salat Aktiv

Verschiedene Salate werden live vor den Gästen angerichtet.
Dazu gibt es verschiedene Sprossen, Kresse, Algen, Edelessige und Öle, Salatspitzen,
Algen und vieles mehr.

Vorspeisen

Jakobsmuscheln aus dem Pernod- Knoblauch- Sud auf lauwarmen Seealgen und Fliegenfischkavier
Hausgedörrte schwarze und rote Tomaten, gefüllte Champignons mit Honig, Ziegenkäse
und Oliven mit Crostini
Black Tiger gebraten mit Chili auf Polentatalern und Tomaten-Koriander-Marmelade
Brotauswahl mit Butter

Suppe

Ochstail Clear

Das Gold unter den Suppen, klare Ochschwanzsuppe mit Gemüsebrunoise

Hauptgänge

Geschmortes, ausgelöstes Hauskaninchen und Petersilienwurzelgemüse in einer Barolojus
mit Oregano und Zitronenthymian
Gebratene Riesengarnelen in einen Sud aus Riesling und Sahne mit Thaibasilikum
und geräuchertem Knoblauch
Rosa Kalbsfilet auf Sellerie- Trüffel- Chutney und Erbsensprossen
Perlhuhnbrust auf fein gewürzten Mini-Grillgemüse mit Spanischen Zwiebeln und Kräutersaitlingen

Beilagen

Basmatireis parfümiert mit Kaffirblättern
Colcannon mit Himalaja Salz
Risotto mit geschmorten Steinchmpignons

Dessert

Karamellcrème mit Schokoladenspänen
Mascarpone mit Frischobstpotpourri und Cachaca

58,00 €

Menü 1

Vorspeise

Komposition von Rösti, Coppaschinken, gebackener Rauke und leichtem Dijon- Senf- Schaum

Hauptgang

Mit Rosmarin gebratene Maishähnchenbrust auf geräuchertem Kartoffelpüree, Rotweinjus, Knoblauchschaum und confierte Minitomaten

Dessert

Mocca- Mascarpone - Crème mit süßem Mangochutney und Kokoseis

25,50 €

Menü 2

Vorspeise

Black Tiger Garnele mit Chili und Knoblaucharomen auf Tomatenkompott und Kartoffeln in Textur

Hauptgericht

Rosa gegartes Kalbsfilet auf Oliven- Kartoffelpüree, Erbsenpüree, Grillgemüse im Glas und reduzierter Sherrysauce

Dessert

Eierlikör- Frischkäse mit lauwarmen Feigenkompott und Himbeerschaum

34,50 €

Menü 3

Vorspeise

Schaumiges Parmesansüppchen mit gekräuselter Endivie

Hauptgang

Frischlachsfilet unter der Junglauchhaube auf Tomaten- Kartoffelpüree, Wildkräutern und Prosecco- Espuma

Dessert

Panna Cotta von der weißen Schokolade mit Rosmarin- Kirsch- Relish

29,50 €

Menü 4

Vorspeise

Tatar vom Räucherlachs mit Meerrettichschaum, groben Pfeffer und Shisokresse

Hauptgang

Tornedos vom Rinderrücken mit Gorgonzola gratiniert, auf Paprikaconfit, Nusskartoffeln und Portweinreduktion

Dessert

Karamellisiertes Ananascarpaccio mit Himbeergelee, Himbeereis und süßem Brotchip

34,50 €

Menü 5 (Vegetarisches Menü)

Vorspeise

Gazpacho von der Roten Beete mit Wasabi Espuma

Hauptgang

Gebratene Sojawurst mit gekräuterten Dürrtomaten, Blumenkohlcrème, Colcannon und Korianderdip

Dessert

Dunkle Schokoladencrème mit Waldbeerenragout

23,50 €

Menü Jugendweihe/ Konfirmation/ Schulanfang

Vorspeise

Spargelsalat mit Knoblauch und Majoranaromen mit Brotchips, Erbsensprossen und Himbeervinaigrette

Hauptgericht

Schweinefiletmedaillons mit Schalotten- Feigensenf- Kruste auf Kartoffelaltern, geschmorten Kräutersaitlingen und Barolojus

oder

In einer Gewürzmilch pochierter Pollack auf Rote Beeterisotto mit lauwarmen Zucchini Schleifen und Korianderaromen

Dessert

Cassissamt mit Vanilleschaum, süßes Mangochutney und Mangosorbet

27,50 €

Hochzeitsmenü

Kalte Vorspeise

Pralinen vom Französischen Ziegenkäse auf Schalotten- Pflaumen- Confit mit grüner Shisokresse und ausgebackener Kartoffel

Suppe

Schaumsuppe von Zuckererbse und Kokosnuss

Zwischengericht

Lauwarme Tranchen von der rosa Entenbrust, Colcannon mit fleur de Sel und Joghurt-Espuma mit Rosmarinaromen

Hauptgang

Mit einer Tapenade aus getrockneten Tomaten und Oliven gefüllter Lammrücken, auf getrüffeltem Kartoffelgratin, Chili- Pilzen und Tintoreduktion mit Fleischsaft

Dessert

Variation von Weiser und Dunkler Mousse
und offener Erdbeer-Lasagne

45,00 €

Canapès

Wacholderschinken mit eingelegten Champignons und Pfefferminze

Preis pro Canape: 2,25 €

Chilifrischkäse mit glasierter Garnele

Preis pro Canape: 2,85 €

Edamerkäse auf Mandarinchutney

Preis pro Canape: 2,25 €

Tartar vom geräucherten Lachs mit Limettencème auf Pumpernickel

Preis pro Canape: 2,65 €

Französischer Ziegenkäse mit Schalotten- Pflaumen- Confit auf Knusperbrot

Preis pro Canape: 2,65 €

Offener Thaischburger mit Goma Wakame und Wasabimayonnaise

Preis pro Canape: 2,35 €

Zarte Hähnchenbrust mit Pfefferpflisichen und Orangen Crème faiche

Preis pro Canape: 2,35 €

Schafskäsemousse mit Cayenne und grüner Paprika

Preis pro Canape: 2,25 €

Coppaschinken mit Cantaloupe- Melone und gebackenen Kräutern

Preis pro Canape: 2,45 €

Französischer Brie mit Cassispütze

Preis pro Canape: 2,25 €

Belegte Brötchenhälften

Französischer Weichkäse mit Johannisbeeren

Preis pro Stück: 2,85 €

Haus-Salami mit Olive

Preis pro Stück: 2,85 €

Räucherlachs mit Meerrettich und Dillzweig

Preis pro Stück: 2,95 €

Paprika-Schafskäse-Crème mit frischem Basilikum

Preis pro Stück: 2,85 €

Matjesfilet mit Apfelspalten und Zwiebelringen

Preis pro Stück: 2,85 €

Milder Gouda mit Mandarinenfilets

Preis pro Stück: 2,85 €

Wacholderschinken mit Spreewald-Gürkchen

Preis pro Stück: 2,85 €

Kalter Braten mit Sahnemeerrettich

Preis pro Stück: 2,85 €

Torten, Kuchen, Pralinen, Dessertstückchen
(das Angebot kann saisonal abweichen)

Artikel	Stück	Preis je Stück
Obsttorten	Gramm	in Café
Ananas	12	3,30 €
Pfirsich	12	3,30 €
Aprikose	12	3,30 €
Mandarine	12	3,30 €
Himbeere	12	3,30 €
Johannisbeere	12	3,30 €
Stachelbeere	12	3,30 €
Banane	12	3,30 €
Heidelbeere	12	3,30 €
Erdbeere	12	3,30 €
Waldfucht	12	3,30 €
Kleine Obsttorte	1	24,90 €
Herz	1	25,90 €
Apfelbiskuit	12	3,30 €
Obsttörtchen	1	3,35 €
Tarte		
Apfel	12	2,95 €
Aprikose	12	2,95 €
Banane	12	2,95 €
Heidelbeere	12	2,95 €
Himbeere	12	2,95 €
Stachelbeere	12	2,95 €
Mango	12	2,95 €
Amarena	12	2,95 €
Johannesbeer-Baiser	12	3,30 €

Frische Schlagsahne pro Person: 1,25 €

Sahnetorten		
Tiramisu	16	3,50 €
Nuss	16	3,30 €
Himbeer	16	3,40 €
Zitron	16	3,40 €
Quark	16	3,20 €
Schoko	16	3,40 €
Schwarzwälder	16	3,20 €
Williams Christ	16	3,40 €
Früffel	16	3,50 €
Erdbeersahne	16	3,40 €
Erdbeer-Joghurt	16	3,40 €
Mandarine-Joghurt	16	3,40 €
Mango	16	3,40 €
Stachelbeer-Baiser	16	3,50 €
Pina Colada	16	3,40 €
Eislikör	16	3,50 €
Schweden	16	3,40 €
Kleine Sahnetorte	1	39,50 €
Sahne Herz	1	42,50 €
Windbeutel		
Schwäne	1	3,90 €
Sahnestücke		
Holländer	1	3,35 €
Crèmeschnitten	1	2,80 €

<i>Butterkremtorten</i>		
Haselnuss	16	3,50 €
Orangen	16	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch	16	3,50 €
Kl. Schwarzwälder Kirsch o. G.	1	44,30 €
Carola	16	3,60 €
Kleine Carola	1	44,30 €
Nugat	16	3,50 €
Fürst Pückler	16	3,50 €
Baumkuchentorte	16	3,60 €
Sachertorte	18	3,70 €
Frankfurter Stange	16	2,90 €
Eiche	16	2,90 €
Mozarttorte	16	3,70 €
Pinzregenttorte	16	3,70 €
Brasilianische Schokolade	16	3,70 €
Mocca-Baiser	16	3,70 €
<i>Butterkremstücke</i>		
Dessert	1	2,95 €
Erdbeer-Creme-Pilz	1	2,95 €
Wiener Dessert	1	2,95 €

<i>Kuchen rund</i>		
Apfel	12	2,75 €
Pflaume	12	2,75 €
Biene	12	2,75 €
Eierschecke	12	2,75 €
Kürnis	12	2,75 €
Mailänder	12	2,75 €
Stachelbeer	12	2,75 €
Mohn	12	2,75 €
Kokos	12	2,75 €
Schoko	12	2,75 €
Streusel	12	2,75 €
Kirsch-Streusel	12	2,75 €
Platzkuchen 1/4		

<i>Dauergebäck</i>		
Quarktorte	12	2,95 €
Quarktorte mit Schokolade	12	3,30 €
Schweinsohren	1	1,85 €
Lerchen	1	1,85 €
Dessertmakrone	1	2,95 €
Florentiner	1	2,45 €
Havanazollen	1	2,45 €
Mozartball	1	4,35 €
Makronenring	1	1,85 €
Lingertörtchen	1	1,85 €
Alteutsche 100 g	1	2,45 €
Baumkuchen 100 g	1	4,90 €
Mandelmakronen	1	4,85 €
Kokosmakronen	1	4,85 €
Buttergebäck m. Schokolade	1	4,30 €
Buttergebäck	1	5,95 €
Wiener Mischung	1	7,65 €

Rumkugel	1	2,00 €
<i>Weihnachtsgebäck</i>		
Oblatenlebkuchen	1	8,80 €
Dorotheenlebkuchen	1	7,50 €
Makronenlebkuchen	1	8,80 €
Baumkuchenspitzen	1	8,65 €
Spekulatius mit Schokolade	1	4,30 €
Spekulatius ohne	1	5,30 €

<i>Stollen</i>		
Rosinenstollen 1500 g	1	39,70 €
Rosinenstollen 1000 g	1	Port 100 g 2,90 €
Mandelstollen 1500 g	1	39,50 €
Mandelstollen 1000 g	1	Port 100 g 2,90 €
<i>Bunte Teller</i>		
Bunter Teller klein 15 Stück	1	29,90 €
Bunter Teller mittel 20 Stück	1	39,85 €
Bunter Teller groß 25 Stück	1	49,80 €

Die Mindestbestellmenge richtet sich nach der Stückzahl der jeweiligen Torte. Gern stellen wir Ihnen eine gemischte Auswahl aus unserem aktuell im Café angebotenen Sortiment zusammen.

Aperitif-Empfehlung

Prosecco	0,1l	3,90
Prosecco Aperol	0,1l	5,50
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda, Orangenzeste	0,2l	5,90
Hugo Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Minze und Limette	0,2l	5,90
Kir Royal Sekt Creme de Cassis, Sekt	0,1l	5,50
Kir vom Weißwein Creme de Cassis, Weißwein	0,2l	5,70
Martini bianco, dry oder rosso		4,20
Sandeman Sherry dry seco		4,00
Sandeman Sherry medium		4,00
Sandeman Porto Tawny		4,00
Sandeman Porto White		4,00
Campari Orange, Campari Soda		5,80

Unsere Weine im offenen Ausschank

Weißwein

Gimmeldinger Meerspinne Kerner Kabinett

halbtrocken, feiner Duft der an Aprikose erinnert, herzhaft fruchtig, gehaltvoll mit angenehmer Säure
Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz, Deutschland

Glas 0,20 l 4,95
Flasche 0,75 l 18,50

Weingut Hammel & Cie. Riesling QbA

trocken, feingliedriger Duft nach Pfirsich und gelben Früchten sowie reifen Zitrusaromen, feinfruchtig, saftig erfrischend, spritzig
Weingut Hammel & Cie., Pfalz, Deutschland

Glas 0,20 l 4,95
Karaffe 0,5 l 12,30

Müller Thurgau QbA Bereich Meissen

trocken, angenehmes Aroma exotischer Früchte, pikante Säure mit dezenter Stachelbeernote, erfrischend, spritzig
Sächsische Winzergenossenschaft Meissen, Deutschland

Glas 0,20 l 6,35
Karaffe 0,5 l 15,80

Pinot Grigio Veneto IGT

trocken, intensives Strohgelb, deutliche Fruchtaromen, ausgewogen und weich, voller Körper, fruchtig
Casa Vinicola Botter, Venetien, Italien

Glas 0,20 l 4,95
Karaffe 0,5 l 12,30

Sauvignon Blanc "Rafale" Vin de Pays d'OC

trocken, intensives Fruchtbukett von Limette, lebendig, süffig, harmonisch mit gewissem Schmelz
Pampelmuse und Mango,
Rafale-Vignerons Catalans, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Glas 0,20 l 5,45
Flasche 0,75 l 19,95

Chardonnay "Classico"

trocken, helles Strohgelb, im Duft Zitrus- und Tropenfruchtaromen, die von floralen Noten unterstützt werden, fruchtig und frisch im Geschmack mit mineralischen Noten und harmonischer Säure
Vina Ventisquero, Chile

Glas 0,20 l 5,65
Flasche 0,75 l 21,00

Roséwein

Rosecuvée „Sophie Helene“ QbA

trocken, funkelnd rot, elegant duftig nach roten Früchten, kräftig aber nicht zu dominant
Weingut Hammel & Cie., Pfalz, Deutschland

Glas 0,20 l 5,35
Flasche 0,75 l 20,00

Pinotage Rose "Victoria Bay"

Wine of Origin Western Cape
trocken, feines Waldbeeraroma, fruchtig, erfrischend
Victoria Bay-Cape of good hope, Südafrika

Glas 0,20 l 5,95
Flasche 0,75 l 22,00

Rotwein

P. J. Valckenberg Dornfelder QbA

lieblich, kräftiges Dunkelrot, liebliche Frucht, rund, intensiv,
schwarze Kirsch, samtig, füllig, süffig
P.J. Valckenberg Weinhandelshaus, Rheinhessen, Deutschland

Glas 0,20 l 4,95
Flasche 0,75 l 18,50

Vier Jahreszeiten Spätburgunder QbA

trocken, leuchtend Granatrot, Duft nach Wildfrüchten mit einem
Hauch von Holz, ausgewogen mit feinherber Frucht
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland

Glas 0,20 l 4,95
Flasche 0,75 l 18,50

Chianti „Vinciano“ DOCG

trocken, intensiv und nachhaltig, von Kirschen geprägt mit
Gewürznoten, füllig, weiche Tannine, finessenreiche Struktur
Cantine Leonardo da Vinci, Toskana, Italien

Glas 0,20 l 5,25
Flasche 0,75 l 19,70

Badger's Creek Shiraz, Cabernet Sauvignon

trocken, kräftig, leichter Barriqueausbau, Fruchtaromen von Holunder und Brombeeren
Australien

Glas 0,20 l 5,25
Flasche 0,75 l 19,70

Merlot "Rafale" Vin de Pays d'Oc

trocken, blumiges Bukett mit würzigen Noten nach Zeder und reifen Waldbeeren, samtig und rund,
feine Tannine, zarte Pfeffer- und Vanilletöne, elegant
Rafale-Vignerons Catalans, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Glas 0,20 l 5,35
Flasche 0,75 l 19,95

Villa Herminia Tempranillo D.O.Ca. Rioja Tinto

trocken, kräftiges Kirschrot, feiner Duft nach Beerenfrüchten mit zarter Note von
schwarzem Pfeffer, jugendlich frisch, vollmundig und weich mit zarten Tanninen, ausgewogen
Bodegas Vina Herminia, Spanien, Rioja

Glas 0,20 l 5,35
Flasche 0,75 l 19,95

San Elias Cabernet Sauvignon

trocken, fruchtig, rund mit guter Struktur, Duft nach reifen Sommerfrüchten mit Anklängen von Erdbeeren,
Pflaumen und Vanilletönen
Vina Siegel, Chile

Glas 0,20 l 5,35
Flasche 0,75 l 19,95

Weinkeller

Weißweine

Müller-Thurgau Q.b.A., Bukett von Litschi, Ananas und rosa Pampelmuse, mildes Säurespiel mit Zitrus und grünem Apfel (Walter Schuh, Sörnewitz-Sachsen)	0,75 l	29,00
Schloss Proschwitz Goldriesling Qualitätswein eine Besonderheit im Weinbau Sachsens, im Elsass durch Kreuzung von Riesling und Courtillier musqué entstanden, kam er 1913 ins Elbtal und ist heute nur noch hier zu finden, in der Farbe weißgold schimmernd, zarter Hauch von Banane und reifer Birne, lebendige und knackige Säure mit sanfter Fruchtsüße ausbalanciert (Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe, Meissen, Deutschland)	0,75 l	35,50
Schloss Proschwitz Elbling QbA trocken, fruchtig, erinnernd an Mandarine, reife Limette und einem Hauch von Pampelmuse, angenehme Säure mit der Süße der Früchte: harmonisch und ausgewogen (Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe, Sachsen, Deutschland)	0,75 l	35,50
Riesling „Collage“ trocken, elegant klassischer Gutsriesling mit unverkennbarer Pfälzer Identität, feinfruchtig, saftig und erfrischend, elegante Nostalgieausstattung (Weingut Hammel & Cie., Pfalz, Deutschland)	0,75 l	32,00
Chardonnay „Laforet“ Bourgogne Blanc AC trocken, zarter Duft von frischen Trauben und grünen Mandeln, fruchtig, ausgewogen (Joseph Drouhin, Burgund, Frankreich)	0,75 l	28,50
Sauvignon Blanc “Rafale” Vin de Pays d’OC trocken, intensives Fruchtbukett von Limette, Pampelmuse und Mango, lebendig, süffig, (Rafale-Vignerons Catalans, Languedoc-Roussillon, Frankreich)	0,75 l	19,95
“Riff” Pinot Grigio Veneto IGT trocken, zartfruchtig mit feinem Apfel- und Pfirsichklang, frisch, elegant (Progetto Lageder, Venetien, Italien)	0,75 l	26,00
Gavi DOCG „Giacosa Fratelli“ trocken, intensiv und angenehm mit Aromen von Äpfeln und weißen Blüten, frisch, viel Frucht (Giacosa Fratelli, Piemont, Italien)	0,75 l	29,50

Rotweine

P. J. Valckenberg Dornfelder QbA lieblich, kräftiges Dunkelrot, liebliche Frucht, rund, intensiv, schwarze Kirsche, samtig, füllig, süffig P.J. Valckenberg Weinhandelshaus, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	18,50
Vier Jahreszeiten Spätburgunder QbA trocken, leuchtend Granatrot, Duft nach Wildfrüchten mit einem Hauch von Holz, ausgewogen (Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland)	0,75 l	18,50
Primitivo Salento IGT trocken, nach dunklen Früchten duftend, mit würzigen Anklängen, samtig und weich (Cantine Due Palme, Apulien, Italien)	0,75 l	28,00
“Bussia” Barbera d´Alba DOC trocken, frische Duftnoten nach Obst und Feingebäck, klar und würzig, dichter Körper, weiche Tannine (Giacosa Fratelli, Piemont, Italien)	0,75l	27,80
“Aradon” D.o.Ca. Rioja Tinto Crianza trocken, intensives Kirschrot, Duft von Frucht- und Holzaromen, rund und weich am Gaumen (Vinicola Riojana de Alcanadre, Rioja, Spanien)	0,75 l	32,80
“Castillo de Jumilla” trocken, komplexes Bukett von roten Früchten, dezente Röstaromen und einer Spur Lakritz, im Geschmack fleischig und körperreich, eingebundene Holzaromen und reife Tannine (Bodegas Bleda, Jumilla, Spanien)	0,75 l	30,80
Château des Cabans Cru Bourgeois Medoc AC trocken, klassische Aromen von Cassis und Brombeeren, unterlegt mit Noten von Schokolade und Kakao, saftige Kernigkeit, schön eingebundene Tannine (Château des Cabans, Bordeaux, Frankreich)	0,75l	35,50
Carbernet Sauvignon „Novecento“ trocken, dunkle rubinrote Farbe, fruchtbetonter Duft mit Noten von dunklen Beeren und schwarzem Pfeffer, intensiv, schöne Würze, weiche Tannine (Bodega Dante Robino, Argentinien, Amerika)	0,75 l	19,95
Badger’s Creek Shiraz, Cabernet Sauvignon trocken, kräftig, leichter Barriqueausbau, Fruchtaromen von Holunder und Brombeeren Australien	0,75 l	19,50

Sekt

Graf von Wackerbarth trocken Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth	0,1l 0,75 l	3,95 24,90
Graf von Wackerbarth halbtrocken Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth	0,1l 0,75 l	3,95 24,90
Rotkäppchen Rosé Traditionssekt trocken Rotkäppchen Sektkellerei, Freyburg, Unstrut	0,1l 0,75 l	3,85 19,50
Rotkäppchen Riesling Flaschengärung trocken Rotkäppchen Sektkellerei, Freyburg, Unstrut	0,75 l	27,60
Schlumberger Sparkling Brut Schlumberger Wein- und Sektkellerei, Wien, Österreich	0,75 l	44,60

Champagner

Moët & Chandon Imperial Brut Moët & Chandon, Champagne, Frankreich	Piccolo 0,20 l	27,00
Veuve Clicquot Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin, Á Reims, Champagne, Frankreich	0,375 l	56,00
Veuve Clicquot Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin, Á Reims, Champagne, Frankreich	0,75 l	92,00
Louis Roederer Cristall Brut, -limitiert Louis Roederer, Champagne, Frankreich	0,75 l	249,00

Unsere Restaurantleitung
steht Ihnen zur Beratung gern zur Verfügung.
Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

Telefon: 0371-2733 7985

E-Mail: info@michaelis-chemnitz.de

Post: Michaelis Kaffeehaus & Restaurant, Düsseldorfer Platz 1, 09111 Chemnitz