

## alate

### **Kleiner bunter Salatteller**

mit Rucola, Tomaten und hausgemachter Vinaigrette

5,95€

### **Salat „Michaelis“**

Bunte Blattsalate, Eisbergsalat, Tomaten, gekochtes Ei, knusprige Croûtons, geriebener Grana Padano (1), Balsamicodressing

9,95€

### **Caesars Salad mit gebratener Hähnchenbrust**

Romanasalat mit Tomatenwürfeln, gerösteten Mandeln, gehobeltem Grana Padano (1) und hausgemachten Caesarsdressing

12,90€

## orspeisen

### **Kleine Vorspeise a la „Titanic“**

zwei halbe Kaviareier, Räucherlachstoast mit Zitrone, Cocktailshrimps, Pulposalat und Salatbouquet

9,50 €

(dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Riesling Sekt 0,10 l 3,90 €)

### **Carpaccio vom Rind mit Tomaten-Oliven-Tapenade (2)**

mit Rucola im Grana Padanohippe (1) und Balsamicodressing

11,95€

### **Vitello Tonnato**

Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce, Radicciosalat, dazu getrocknete Tomaten und Kapernäpfel

10,50€

### **Salat „Caprese“**

gelbe und rote Kirschtomaten, Burrata (cremiger Kuhmilchmozzarella) und Basilikum-Pesto

8,50€

## uppen

Fruchtiges Tomatensüppchen  
mit Basilikum-Sahne-Rose

4,90€

Pikante Kokos-Currysuppe  
mit gebratenen Ananaswürfeln

5,50€

Kühles Melonen-Minz-Süppchen  
mit zwei gebratenen Black-Tiger-Garnelen

7,50€

## wischengerichte

Knuspriger Reibekuchen  
wahlweise mit:

Kräuter-Quark und kleinem Salatbouquet

7,95€

Räucherlachs, Honig-Senf-Sauce und Salatbouquet

9,95€

Tatar „Michaelis“  
mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern und frischem Schwarzbrot

140 g Rindfleisch 12,50€

Feines gratiniertes Kalbsragout  
aromatisiert mit Limettensaft und Worcester Sauce

7,90€

Zwei Schweinlendchen auf Toast  
mit Champignons á la crème und Käse überbacken

9,50€

## Klassiker aus der Michaelisküche

Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter  
dazu gebutterte Erbsen und Schwenkkartoffeln

12,95€

Gebratene Kalbsleber  
mit Zwiebel und Äpfeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

12,95€

Rinderroulade nach feiner Sächsischer Art  
gefüllt mit Rauchschenken, Gewürzgurke und roter Zwiebel,  
dazu Apfelrotkohl und in Semmelbutter geschwenkte grüne Klöße

14,95€

## Fleisch aus der Pfanne und vom Grill

Mit Pesto und Grana Padano <sup>(1)</sup> gratinierte Hähnchenbrust  
dazu Tomatenragout, frischer Basilikum und Tagliatelle

13,90€

„Duroc“- Schweinefilet vom „RichterGut“ im Speckemantel <sup>(1)</sup>  
dazu grüne Bohnen und Kartoffelbällchen

15,90€

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb  
dazu Petersilienkartoffeln, kleines Salatbouquet, Zitrone, Kaper und  
Sardellenfilet

17,95€

Rosa gebratenes aus der Lammnuss  
dazu Bohnen-Zwiebelgemüse und hausgemachter Reibekuchen

15,75€

Filetsteak vom „RichterGut“ nach Art „Strindberg“  
mit pikanter Senf-Zwiebel-Eikruste, knusprigen Bratkartoffeln und  
kleinem Salat

22,90€

## Aus ee und luss

Gebratenes Lachsfilet unter einer Schnittlauchhaube  
dazu gebratener Blumenkohl und Kartoffelpüree

17,95€

Knuspriges Zanderfilet  
dazu getrüffeltes Risotto, Karotten-Ingwercreme und Rotweinsauce

16,95€

## asta

Tagliatelle a la Michaelis  
mit erzgebirgischem Schinkenspeck, Zwiebeln und frischem Lauch

12,95€

Tagliatelle mit Spinat  
Lachswürfeln und einer leichten Weißweinsauce

13,95€

## egetarisch

Mit Waldhonig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse  
auf Tomaten-Lauch-Gemüse und geröstetem Ciabatta

14,95€



Sächsisches Quarkkeulchen  
mit Apfel-Rosinen-Kompott

6,95€

Warmer Schokoladenkuchen  
mit hausgemachtem Himbeereis und Vanillesauce

5,80€

 Für unsere kleinen Genießer erfüllt unser Küchenteam auch gern individuelle Wünsche

Allergikerhinweis:

Wir informieren Sie gern über Stoffe in unserem Speisenangebot, welche eventuell Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, fragen Sie hierzu das Serviceteam, dass dann Rücksprache mit dem Küchenteam hält.

Unsere Speisen können Spuren von Erdnüssen, Schalen- und Hülsenfrüchten und Sesam enthalten.

1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel

7 Süßungsmittel 8 enthält eine Phenylalaninquelle