



Kleiner bunter Salatteller

mit Rucola, Tomaten, Karotten und hausgemachter Vinaigrette

5,95 €

Salat „Michaelis“

gebratene Lachsstreifen auf Blattsalat, Rucola, geröstetem Sesam und Balsamicodressing

13,90 €

Caesars Salad mit gebratener Hähnchenbrust

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

12,90 €



Vorspeisen & Zwischengerichte

„Scharfe Sache“

kalter Schweinebraten mit Schwarzbrot, dazu Senf, frischer Meerrettich, Gewürzgurken und Salat

7,90 €

Carpaccio vom Rind mit Limetten-Öl, Meersalz,

Rucola und gehobeltem Grana Padano (1)

11,95 €

Hausgebeizter Lachs mit Balsamico-Glace

und Orangen-Apfel-Ragout

9,50 €

Salat „Caprese“

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

8,50 €

uppen

Klare Rindssuppe
mit Käseknödel und Schnittlauch

4,90 €

Fruchtiges Tomatensüppchen
mit Basilikum-Sahne-Rose und Koriander

4,90 €

Sächsische Kartoffelsuppe
mit gebratenen Knackwurstscheiben

5,30 €

wischengerichte

Knuspriger Reibekuchen
wahlweise mit:

Kräuter-Quark und kleinem Salatbouquet
7,95 €

Räucherlachs, Honig-Senf-Sauce und Salatbouquet
9,95 €

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

140 g Rindfleisch 12,50 €

Feines gratiniertes Kalbsragout
aromatisiert mit Limettensaft und Worcester Sauce

7,90 €

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

9,50 €

Klassiker aus der Michaelisküche

Glacierte Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

13,95 €

Hausgemachte Sülze
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbukett

10,95 €

Geschmortes Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
mit Schalotten und Sellerie-Kartoffel-Püree

16,50 €

Rinderroulade nach feiner sächsischer Art
gefüllt mit Rauchschinken, Gewürzgurke und roter Zwiebel,
dazu Apfelrotkohl und grüne Klöße

14,95 €

Fleischgerichte

Mit Pesto und Grana Padano gratinierte Hähnchenbrust
auf Kirsch-Tomaten-Ragout, dazu mediterrane Schmorkartoffeln

13,90 €

Rinderhüftsteak mit Kruste nach Art Strindberg
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

15,95 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Gemüsejulienne und Bouillonkartoffeln

16,95 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitronenspalten und Petersilie,
dazu geschwenkte Kartoffeln und bunter Salat

17,95 €

Aus See und Fluss

Gebratenes Lachsfilet mit Senfkruste
feine Prinzessbohnen und Röstkartoffeln

17,95€

Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten,
dazu Blattspinat und Kartoffeln

18,95€

Pasta

Kurze Makkaroni
mit herzhaftem Rindergulasch

11,90€

Tagliatelle mit Spinat
Lachswürfeln und einer leichten Weißweinsauce

13,95€

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel
mit brauner Zwiebelbutter, geriebenem Käse und kleinem Salat

11,95€

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen
mit hausgemachtem Himbeereis und Vanillesauce

5,80€

Hausgemachter Apfelstrudel
dazu Vanilleeis aus eigener Herstellung und Schlagsahne

6,70€

Unsere Veranstaltungen 2018

12.10.2018

Themenabend-Österreich

Die österreichische Küche bietet viele regionale Ausprägungen. Neben der Wiener Küche, die überwiegend in der Kochtradition der Monarchie Österreich-Ungarn steht, bestehen eigenständige regionale Traditionen in allen Bundesländern. Dort findet man zudem oft Pfannengerichte, Knödelvariationen, dicke Suppen und Eintöpfe auf den Tischen.

Die österreichische Küche zeigt Einflüsse aus Ungarn, Böhmen und Norditalien, aber auch aus Frankreich. Gerichte und Zubereitungsarten wurden von dort übernommen, integriert und angepasst. Als Beispiel sei hier das Gulasch genannt. International bekannt ist die österreichische Küche vor allem für ihre Mehlspeisen sowie für Tafelspitz und Wiener Schnitzel.

Ab 18:00Uhr können Sie sich an unserm reichhaltigen Buffet mit typisch österreichischen Spezialitäten nach Herzenslust bedienen.

Pro Person für 15,95€ inklusive einem Aperitif.

23.10.2018

Tanztee mit Peter Zerna

EINTRITT FREI

Einlass: 15:45 Uhr | Beginn: 16Uhr bis 19:00 Uhr

Peter Zerna begleitet Sie mit beschwingter Tanzmusik durch den Nachmittag.

02.11.2018

Themenabend- Italien

Die italienische Küche besteht aus einer Vielzahl von regionalen Küchen, und bedingt durch die geografische Lage und lange Kochtradition kann sie auf eine Vielzahl von Zutaten und Spezialitäten zurückgreifen.

International bekannte Produkte sind zum Beispiel italienisches Olivenöl, diverse Käsesorten (zum Beispiel Parmesan, Mozzarella, Gorgonzola), Wurst und Fleischerzeugnisse (wie Mortadella, Salami, San-Daniele-Schinken, Parmaschinken) und natürlich Pasta und Pizza. In Italien ist üblicherweise das Abendessen die Hauptmahlzeit, die aus einer Vorspeise (Antipasto), zwei Hauptgängen und der Nachspeise besteht.

Ab 18:00Uhr können Sie sich an unserm reichhaltigen Buffet mit italienischen Spezialitäten nach Herzenslust bedienen.

Für 14,95€ pro Person inkl. einem Glas Aperol Spritz

09.11.2018



Dine & Wine

Die beeindruckend hohen Ziegelmauern sind das Wahrzeichen des „Rothen Gutes“ in Meißen. Gleich neben der alten Scheune des Hofes, der erstmals 1765 Erwähnung fand, steht das Produktionsgebäude des „Rothen Gutes“. In

hochmodernen Tankanlagen reifen hier unter den Händen des Winzers Tim Strasser die fruchtig-frischen Qualitätsweine: Müller-Thurgau, Grauburgunder, Traminer und Scheurebe, der nur in Sachsen angebaute Goldriesling und Helios, eine Besonderheit, die es als Meißner Wein nur im Weingut Timm Strasser gibt.

Wir servieren Ihnen an diesem Abend ein 5-Gänge-Degustations-Menü und Frau Annekatriin Rades vom Weingut Timm Strasser aus Meißen wir Ihnen die passenden Weine servieren.

Preis inkl. Wein und Wasser, sowie 5-Gänge-Menü: pro Person 69,95€

20.11.2018

Tanztee mit Peter Zerna

EINTRITT FREI

Einlass: 15:45 Uhr | Beginn: 16Uhr

Peter Zerna begleitet Sie mit beschwingter Tanzmusik durch den Nachmittag.

23.11.2018

Laurel & Hardy ...

alias Dick und Doof –

Ein Filme Abend mit Anekdoten und Hintergrundwissen.

Lachen Sie mit Stan und Ollie!

Kaum zu glauben, aber wahr: Noch 50 Jahre nach ihrem letzten gemeinsamen Film landeten Stan Laurel & Oliver Hardy

(„Dick und Doof“) Ende 2011 bei einer ARD-Umfrage zu den "beliebtesten Komiker-Duos der Deutschen" auf einem hervorragenden zweiten Platz (geschlagen nur von Loriot und Evelyn Hamann)! Obwohl Stans und Ollies Popularität also nach wie vor ungebrochen ist, sind beide heutzutage leider nur allzu selten auf großer Leinwand zu sehen. Das will Christian Bleese mit seinem ebenso informativen wie unterhaltsamen Programm EIN ABEND MIT LAUREL & HARDY endlich ändern.



Inklusive einem kulinarischen 3-Gänge-Menü Preis pro Person 39,95€