

Für Feierlichkeiten aller Art,

Geschäftssessen oder eine gesellige Wein- bzw. Bierprobe stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung

Ratsschänke

Wer authentische Gastronomie sucht, ist hier genau richtig. Urig und gemütlich ist das Flair. Nehmen Sie Platz an unseren schweren dunklen Möbeln und genießen Sie die sächsische Gemütlichkeit.

- Platzkapazität bis 50 Personen -

Weinrestaurant

Mit viel Liebe zum Detail ausgestattet und dekorativ ausgemalt bietet unser Weinrestaurant den entsprechenden Rahmen für jeden Anlass. Lassen Sie sich beraten und nutzen Sie gern unsere Gastfreundlichkeit.

- Platzkapazität bis ca. 50 Personen -

Ratsherrenstube

Ein Raum mit Flair und Anziehungskraft. Nicht zuletzt haben hier in der Vergangenheit und Gegenwart die Ratsherren gern gesessen bei Speis und Trank und fällten dabei manche wichtige Entscheidung, die zugegebener Maßen mit vollem Bauch besser gelingt, als mit leerem Magen oder trockener Kehle. Nutzen auch Sie diesen beeindruckenden Raum für Ihre Feier.

- Platzkapazität bis ca. 30 Personen -

Sehr geehrter Gast.

Wir sind stets bemüht, soweit es uns möglich ist, naturreine Lebensmittel zu verwenden.

Die angebotenen Lebensmittel können jedoch Zusatzstoffe enthalten, die nach § 9 Zusatzstoffe-Zulassungsverordnung bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich zu machen sind. Diesen gesetzlichen Auflagen leisten wir hiermit Folge.

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (9) mit Phosphat |
| (2) mit Konservierungsstoff | (10) mit Nitritpökelsalz |
| (3) Antioxidationsmittel | (11) mit Milcheiweiß |
| (4) Geschmacksverstärker | (12) mit Eiklar |
| (5) Geschwefelt | (13) unter Verwendung v. Sahne |
| (6) Geschwärzt | (14) koffeinhaltig |
| (7) Gewachst | (15) chininhaltig |
| (8) mit Süßungsmitteln | (16) mit Taurin |

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit sehr gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergiekarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfältiger Zubereitung sind Kreuzkontamination nicht völlig auszuschließen.



Suppen / soups

Sächsische Kartoffelsuppe (3, 7, 11)

sächsische Spezialität aus Kartoffeln und Gartengemüse mit Würstchen, verschiedenen Kräutern und Baguette

Teller **4,90 €**

Terrine „satt“ – solange Sie Appetit haben **7,40 €**

Saxony potato soup with fresh herbs, cut into slices sausage and baguette

Klare Rinderkraftbrühe

mit feinen Kräutereierkuchenstreifen

clear broth with herb pancake strips

5,60 €

*„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 market-fresh vegetables
homemade dressing and croutons*

Hausgemachtes Würzfleisch

vom Geflügel mit Käse gratiniert und Baguette (3, 10)

6,90 €

homemade chicken ragout with cheese and baguette

**Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse
im Briochemantel und Schalottenconfit**

10,80 €

*wild herb salad with baked goat cheese
in Brioche and onion-current jam*

Pfeffer-Whisky Lachs (5,8,9)

10,90 €

**Hausgebeizter Lachs mit buntem Pfeffer und Whisky
an Pumpnickel mit grüner Meerrettichcreme und Wildkräutern**

pepper-whisky salmon

graved salmon with pepper and whisky, served with wasabi and wild herb lettuce

Vegetarische Genüsse / vegetarian dishes

**Spinat-Ricotta-Ravioli in Salbeibutter ^(2,10)
mit jungen Tomaten und gebackenem Rucola** **12,90 €**

*spinach-ricotta ravioli in sage butter
with cherry tomatoes and fried arugula*

**Süßkartoffelgnocchi-Zucchini-panne ^(5,10)
Gnocchi von Süßkartoffel mit Zucchini, Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan** **13,90 €**

*sweet potato gnocchi with zucchini, cherry tomatoes
and sliced parmesan*

Gerichte vom Fisch / fish dishes

**Forelle „Müllerin Art“ ⁽⁹⁾
Forelle aus der Teichwirtschaft Schönfeld – meliert gebraten
mit Meerrettich serviert an Petersilienkartoffeln
und einen kleinen Salatteller** **16,80 €**

*Forelle Müllerin – whole fish panfried, served with parsley potatoes,
horseradish and garden salad*

**Winterkabeljau „Skrei“ ⁽⁵⁾
auf Pastinaken-Karottengemüse und Rote Bete-Risotto** **17,90 €**

fried cod fillet on parsnip-carrots and beetroot risotto



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

Sir Peter Ustinov

Gerichte vom Herd und aus der Pfanne /

dishes from oven and pan

Hausgemachte Sächsische Sülze (2, 10, 5)

11,80 €

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*

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

- F. W. von Goethe -



Marinierte Große Rippe (2, 7)

12,90 €

vom Meißner Landschwein

dazu Apfel-Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelklößen

spareribs

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

Meißner Grillhaxe (2,5,10,13)

13,90 €

**knusprig gebratene Schweinshaxe in Meißner Schwarzbiersoße
mit Apfel-Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln**

*roast of pork leg with black beer sauce,
served with apple-Sauerkraut and fried pan potatoes*

Ratsherrenschnitzel (5)

15,90 €

**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*

Rinderroulade „Meißner Art“ (2, 5.)

16,50 €

gefüllt typisch sächsisch mit Senf, Gewürzgurke, Zwiebel und Speck, dazu reichen wir Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

beef roulade Meissen style,

an braised beef roulade filled with mustard, onions, gherkins and bacon, served with red cabbage and homemade potato dumplings

Etwas Besonderes für Genießer ...



Fasanenbrust gefüllt mit Pilzen

18,50 €

auf Schalotten-Cassis-Ragout und Kartoffelgratin

pheasant filled with mushrooms, served with onions-currant ragout, savoy cabbage in cream and bacon

Rosa gebratener Rehrücken unter der Kräuterkruste an Preiselbeerjus ⁽⁵⁾
auf Pilzragout und Kartoffelrösti

23,80 €

roasted venison, gratinated with herbs crust, served with currant jus, mushrooms ragout 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.

Steaks



Rinder - Carpaccio vom Black Angus Rind

Rinder-Carpaccio mit Pesto gefüllt, selbst hergestellt Olivenöl, Pinienkernen und gehobelten Parmesan ^(5,8,9) an Wildkräutersalat

11,80 €

beef carpaccio fillet with pesto, served with olive oil, pine nuts and sliced Parmesan and wild herb lettuce



Die Steaks stammen vom Rinderrücken-dem Roastbeef. Sie sind sehr saftig, entfalten einen vollen kräftigen Geschmack und besitzen einen kleinen Fettrand.

Rumpsteak / Rump Steak 180 g

21,50 €

Rumpsteak / Rump Steak 300 g

26,80 €

Neuseeland Rinderfilet - Neuseeland



Das Filet ist das feinste der Edelstücke des Rindes. Das Fleisch ist zart, hat eine lockere Faserstruktur und nur ganz leicht marmoriert. Es hat einen unverwechselbaren saftigen Geschmack.

Filetsteak / Fillet steak 160 g

23,50 €

Filetsteak / Fillet Steak 200g

27,50 €

Pluma Iberico - Spanien



Hervorragende Fleischmarmorierung . Dadurch bleibt das Fleisch saftig und intensiviert den Geschmack. Die Nahrung besteht zu 40% aus Eichen. Diese Eichen verleihen dem, Fleisch den typisch nussigen Geschmack.

Pluma Iberico 220 g ^(2,7,9)

23,90 €

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter.

Dazu wahlweise eine Gemüsebeilage und eine Sättigungsbeilage.

All steaks served with homemade herbs butter. Please select your side dishes.

- **Glacierte Zuckerschoten –**
glazed sugar peas
- **Pastinaken-Karotten Gemüse –**
parsnip carrots vegetables
- **Kleiner gemischter Salat –**
small mixed garden salad
- **Kartoffelwedges –**
potato wedges
- **Kartoffelgratin –**
potato gratin
- **Backkartoffel mit Schmand–**
baked potato with sour cream

Brotzeit aus der kalten Küche ab 16:00 Uhr /

from 4 p. m. available

Griebenschmalz (2,10) 6,90 €
**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 (7) 10,80 €
**kräftiger aromatischer Honig-Schinken vom Meißner Landschwein
auf hausgebackenem Zwiebelbrot unter Spiegeleiern,
garniert mit Gewürzgurke**

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

Raffiniertes Bratenbrot (4, 2) 10,90 €
**kalter aufgeschnittener Schweinefleischbraten vom
Meißner Landschwein, auf Butter und Mischbrot, pikant garniert
mit Bautzener Senf, Ei, Remoulade und Gewürzgurke**

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



Käseauswahl (2, 6) 14,50 €
**von sächsischen Käse mit Oliven, Obst, Grissini, lila Feigensenf
und ofenwarmen Baguette**

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

Ratsherrenplatte (3) 16,50 €
**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 ffrom the cold with crackers, variation of cooked and smoked
ham from Meissner range pork and Saxony cheese, pickles and oinion bread*

Unsere besondere Empfehlung für Sie

Festliches Jahreszeitenmenü

**Klare Rinderbrühe „Chelestine“
mit feinen Kräutereierkuchenstreifen**

clear broth with herb pancake strips

5,60 €

**Zarte Entenbrust rosa gebraten an
Schalotten-Cassis-Ragout und Herzoginkartoffeln**

*roasted duck breast in orange sauce,
served with onions-currant ragout and duchesse potatoes*

18,60 €

Stollen-Parfait mit Rumfrüchten

stollen parfait with rum fruits

6,50 €

**Menü komplett inklusive 1 Glas Müller Sekt – Flaschengärung
für verführerische 26.90 €**



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

Oscar Wilde

Dessert / sweet dishes

Köstliche hausgemachte Praline **1,10 €**
delicious homemade praline filled

Sächsisches Quarkkälchen **6,50 €**
hausgebackene Spezialität auf gezuckertem Apfelmus
*one „Quarkkeulchen“ made of cooked potatoes, curd, eggs and flour
garnished with sugar an dapple sauce*

Ratskeller – Despresso (1) **5,90 €**
Köstlicher Espresso mit einem Überraschungsdessert
surprice dessert – served with an espresso



Granatapfel Crème brûlée an Tonkabohneneis **6,80 €**
pomegrante Crème brûlée with tonka bean ice cream

Joghurt-Biskuittörtchen mit Anannas-Birnenragout und Mandelkrokant **6,90 €**
*trifle, yogurt biscuit and pineapple-pear ragout,
served with almond croquant*

Kuchen / cakes

Sächsische Eierschecke – original hausgebacken **2,90 €**
*Eierschecke – a special cake of Saxony
made from eggs and fresh cheese*

Schwarzwälder Kirschtorte **3,80 €**
– ein besonderes Vergnügen Lieblingsrezept von unserem Küchenchef
– original zubereitet
– **immer an den Wochenenden**



Ofenwarmer Apfelstrudel (2) **5,80 €**
★ mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne **6,50 €**
★ mit Vanillesoße, Vanilleeis und frischer Schlagsahne (1,2)

Eisspezialitäten / ice-cream

Hausgemachte Rote Grütze ⁽¹⁾ mit einer Kugel Vanilleeiscreme	4,20 €
<i>home made 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 a ball of vanilla ice cream, garnished with whipped cream</i>	
Eiskaffee ⁽¹⁾ aromatischer kalter Kaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne garniert	4,80 €
<i>a strong cold coffee with a ball vanilla ice cream, garnished with 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 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, liqueur 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, raspberry sauce, garnished with whipped cream</i>	
Eisbecher „Bounty“ ⁽¹⁾ eine Kugel Vanilleeiscreme, eine Kugel Schokoeis, eine Kugel Walnusseiscreme, Karamelsoße, Kokosraspel, Bailey`s Likör, garniert mit Sahnehäubchen	7,80 €
<i>ice cup „bounty“ a ball of vanilla ice cream, a ball of chocolate ice cream and a ball of walnut ice cream with caramel sauce, coconut splits, baileys liqueur and whipped cream</i>	