

## Suppen / soups

### **Sächsische Kartoffelsuppe (3, 7, 11)**

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

Teller

**5,40 €**

Terrine „satt“ – solange Sie Appetit haben

**7,90 €**

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

### **Bärlauchcremesuppe (2)**

**5,80 €**

**mit geröstetem schwarzen Sesam und Räucherlachsstreifen**

*crème soup of wild garlic with roasted black sesame and strips of smoked salmon*

*„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)**

**5,90 €**

*small plate of mixed salad with market-fresh vegetables  
homemade dressing and croutons*

**Hausgemachtes Würzfleisch**

**6,90 €**

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

*homemade chicken ragout with cheese and baguette*

**Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse (2)  
im Briochemantel und Schalottenconfit**

**10,80 €**

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

**Rindercarpaccio mit Pesto gefüllt (5, 8, 9)  
Olivenöl, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan  
an Wildkräutersalat**

**11,90 €**

*beef carpaccio filled with pesto, served with olive oil, pine nuts and sliced  
parmesan and wild herb lettuce*



## Vegetarische Genüsse / vegetarian dishes

**Bärlauchravioli (2)**

**13,80 €**

**Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, geschwenkt in Bärlauchöl mit Radieschen, Frühlingslauch, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan**

*wild garlic ravioli*

*ravioli filled with mushrooms, pivoted in wild garlic oil with radishes, spring onions, cherry tomatoes and planed parmesan*

**Süßkartoffelgnocchi (2, 5)**

**13,90 €**

**Gnocchi von Süßkartoffeln geschwenkt in Zitronenöl mit Zuckerschoten und getrockneten Tomaten**

*sweet potato gnocchi pivoted in lemon oil*

*with sugar snap and dried tomatoes*

## Gerichte vom Fisch / fish dishes

**Forelle „Müllerin Art“ (5, 9)**

**16,80 €**

**Forelle aus der Teichwirtschaft Schönfeld – meliert gebraten mit Meerrettich serviert an Petersilienkartoffeln und einen kleinen Salatteller**

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

**Steinbeißerfilet unter einer Zitronen-Thymiankruste (5, 7) auf Graupen-Gemüse-Risotto**

**18,90 €**

*filet of wolffish under lemon thyme crust with pearl barley 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)**

**11,90 €**

**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.“*

*- J. W. von Goethe -*



**Marinierte Große Rippe (2, 7)**

**13,50 €**

**mit Schwarzbiersauce**

**dazu Apfel-Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelklößen**

*spareribs*

*braised marinated spareribs with black beer sauce  
with apple-sauerkraut and homemade potato dumplings*

**Meißner Grillhaxe (2, 5, 10, 13)**

**14,90 €**

**knusprig gebratene Schweinshaxe in Meißner Schwarzbiersoße  
mit Apfel-Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelklößen**

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

**Ratsherrenschnitzel (5)**

**16,50 €**

**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,)**

**16,90 €**

**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 ...*



**Geschmorter Kaninchenrücken (2, 5, 8)**

**17,90 €**

**in Apfel-Dijonsensauce an Frühlingsgemüse und Röstitalern**

*braised rabbit back*

*in apple Dijon mustard sauce, served with spring vegetables and hash browns*

**Geschmorte Lammhaxe (2, 5)**

**18,60 €**

**in Portweinjus auf knackigem Wurzelwerk und Kartoffelgratin**

*braised lamb shank*

*in port wine sauce, served with root vegetables and potato gratin*



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



## Ratskeller Chili-Cheese Burger

**Dry Aged Wakyu Patty vom japanischem Edelrind (160g) aus der Wild- und Hausschlachtereie Großdobritz im Briochebrötchen mit Chili-Cheesesauce, Rucola, Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln und Süßkartoffel Pommes <sup>(5, 8, 9)</sup>** **15,80 €**

*dry aged wakyu patty (160g) with brioche bun, served with arugula, tomato, gherkins, onions and sweet potato french fries*



## Rumpsteak vom Black Angus Rind - Großdobritz

**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 22,50 €**  
**Rumpsteak / Rump Steak 300 g 27,50 €**



## Rinderfilet vom Black Angus Rind - Großdobritz

**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 24,50 €**  
**Filetsteak / Fillet Steak 200g 28,50 €**



## Pluma Iberico - Spanien

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

**Pluma Iberico 220 g <sup>(2,7,9)</sup> 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.*

- **Ragout von grünem und weißem Spargel –**  
*ragout of green and white asparagus*
- **Kartoffelwedges –**  
*potato wedges*
- **Kleiner gemischter Salat –**  
*small mixed garden salad*
- **Backkartoffel mit Schmand–**  
*baked potato with sour cream*



## Brotzeit aus der kalten Küche ab 16:00 Uhr

from 4 p. m. available

**Griebenschmalz (2, 5, 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 (2, 5, 10) 10,80 €**  
**kräftiger aromatischer Honig-Schinken vom Meißner Landschwein auf 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, 5) 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*



**Meißner Anti Pasti (2,5,10) 11,90 €**  
**mariniertes Gemüse, Meißner Landschinken und sächsischem Landkäse an Kräuterschmand und Ciabatta**

*Meissen anti pasti*

*Marinated vegetables, Meissen ham and Saxony cheese, served with sour cream and ciabatta*

**Käseauswahl (2, 6,8) 14,50 €**  
**von sächsischem Käse mit Oliven, Obst, Grissini, lila Feigensenf und ofenwarmen Baguette**

*chesse selection*

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



Unsere besondere Empfehlung für Sie

Festliches 3-Gang-Ostermenü

**Bärlauchcremesuppe  
mit gebackenen Kapern und Croutons**

*creme soup of wild garlic  
with baked capers and croutons*

\*\*\*\*\*

**Geschmorter Kaninchenrücken  
in Apfel-Dijon-Senfsauce  
mit Frühlingsgemüse und Röstitaler**

*braised rabbit back  
with apple Dijon mustard sauce  
served with spring vegetables and hash browns*

\*\*\*\*\*

**Creme Brulee von der Vanille  
mit Passionsfruchtsorbet**

*vanilla creme brulèe with passionfruit sorbet*

**Menü komplett inklusive 1 Glas Müller Sekt – Flaschengärung  
für verführerische 23,50 €.**



*„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** (2,5) 6,50 €  
**hausgebackene Spezialität mit Zucker und Zimt, auf gezuckertem Apfelmus**  
*one „Quarkkeulchen“ made of cooked potatoes, curd, eggs and flour  
garnished with sugar and apple sauce*

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



**Creme Brulee von der Vanille mit Passionsfruchtsorbet** (1,11) 6,80 €  
*vanilla creme brulee with passionfruit sorbet*

**Rhabarber-Ricotta Parfait mit Cantuccinikrokant** (2) 6,90 €  
*rhubarb-ricotta parfait with cantuccini brittle*

**Sorbetvariation** (1, 2, 11) 7,40 €  
**Drei verschiedene Kugeln Sorbet an einem Fruchtspiegel**  
*variation of sorbet - three different sorbet with fresh fruits*

## Kuchen / cakes

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

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



3,80 €

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



## Eisspezialitäten / ice-cream

<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> (1, 11) <b>mit einer Kugel Vanilleeiscreme</b> <i>home made red fruit jelly with a ball of vanilla ice cream</i>	<b>4,40 €</b>
<b>Eisschokolade</b> (1, 11) <b>köstliches Schokoladengetränk mit Vanilleeiscreme und Sahne garniert</b> <i>a cold chocolate milk a ball of vanilla ice cream, garnished with whipped cream</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Eiskaffee</b> (1, 11) <b>aromatischer kalter Kaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne garniert</b> <i>a strong cold coffee with a ball vanilla ice cream, garnished with whipped cream</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Sektsorbet</b> (1, 11) <b>eine Kugel Sorbet mit prickelndem Sekt gefüllt</b> <i>sparkling wine sorbet a ball of sorbet ice cream filled with sparkling wine</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Gemischter Eisbecher</b> (1, 11) <b>jeweils eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis</b> <b>ohne Sahne – without cream</b> <b>mit Sahne – with cream</b> <i>cup of mixed ice cream a ball vanilla, chocolate and strawberry ice cream</i>	<b>4,40 €</b> <b>5,60 €</b>
<b>Erdbeerbecher</b> (1, 2, 11) <b>Eine Kugel Vanilleeis, zwei Kugeln Erdbeereis</b> <b>mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Schlagsahne</b> <i>cup of strawberry one ball vanilla ice cream, two balls strawberry ice cream sliced strawberries, strawberry sauce and whipping cream</i>	<b>7,80 €</b>
<b>Waldfruchtbecher</b> (1,11) <b>Eine Kugel Vanilleeis, zwei Kugeln Waldfruchtsorbet</b> <b>mit marinierten Waldfrüchten und Schlagsahne</b> <i>cup of berries one ball vanilla ice cream, two balls berry ice cream with marinated berries and whipping cream</i>	<b>7,80 €</b>