



Vorspeisen

Für Feinschmecker

Pastrami vom eigenen Rind^{C,A,M,11}

mit Vorwerk'sbrot, Gewürzgurken und Sauce „Rouille“

12,80€

Gratiniertes Würzfleisch vom Landhuhn^{A,G,H}

mit Vorwerk'sbrot und Worcester Sauce

9,80 €

Eingelegter Sauermilchkäse nach Vorwerk's Art^{A,G}

mit Baguette und Butter

9,80€

Suppen

Vorwerk's Consommé^{C,L,A}

mit Wurzelgemüse und Leberklößchen

7,90€

Weißer Spargelsuppe^{A,D,G}

mit Zanderklößchen und Brot

8,30€





Salat

Bunter Vorwerkssalat ^{M,A}

mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika und Hausdressing

7,70€

wahlweise dazu

Schafskäse und Oliven +5,40€

Grill-Champignons +4,50€

Kopfsalat mit Radieschen ^{C,A,G,11}

Wachteleiern, Schinken vom Mangalitzza-Wollschwein und Kefirdressing

12,90€

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel ^{A,C,G}

dazu Kräuterbutter Sauce und Röstzwiebel

14,50€

Folienkartoffel mit Kräuterquark ^G

dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch und einem bunten Salat

12,90€

„Pasta Kleines Vorwerk“ (auch vegan möglich) ^{A,G}

mit Cherrytomaten, Bärlauch, Olivenöl und Grana Padano

14,40€

Empfehlung des Küchenchefs





Blumenkohl-Mozzarella Klitscher ^{C,L,M,A,G}
dazu Erbsenpüree und confierte Tomaten
14,90€

Allerlei offn Disch

Erzgebirgs-Bauernplatte ^{A,G,11}

-vom Fleisch aus eigener Zucht sowie Spezialitäten unseres Hausfleischers André Köhler
Salami vom Hochlandrind, Landfleischer-Sülze,
Blut- und Leberwurst sowie Knacker und Gewürzgurke, Karsdorfer
Sauermilchkäse, Butter und Vorwerk'sbrot
15,90€
als Vorspeise 11,20€

Hausgemachte Sülze ^{G,L,C}

mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert
mit Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln
14,80€

Frühlingsragout vom eigenen Kamerunlamm ^{A,C}

auf Tagliatelle, dazu grüne Bohnen
20,80€

Rinderschmorbraten vom Hochlandrind ^{A,C,G}

dazu Knödelvariation und Rahmspinat





22,90€

*Unsere Weinempfehlung:
Spätburgunder, trocken vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz*

ausgelöste Kaninchenkeule ^{A,C,G,11}
*mit Speck gefüllt und verfeinert mit Dijon Senf und Wurzelgemüse.
Dazu böhmische Knödel und Frühlingsgemüse*
20,90€

Cordon Bleu von der Pute ^{A,C,G,11}
*mit Buttererbsen und Kartoffelstampf mit Zwiebel an einer Sauce
Bernaise*
18,20€

Fisch aus heimischen und fernen Gewässern

Unser Klassiker
Hallbacher Forelle mit Mandelbutter ^{A,G,D}
dazu Kräuterkartoffeln und kleiner Salat
19,90€

*Unsere Weinempfehlung:
Buntsandstein Riesling, Weingut Kleinmann Birkweiler Kastanienbusch, feinherb*

Filet von der Scholle mit einer Petersilienpanade ^{A,D,C}
dazu Kartoffelstampf mit Zwiebel und Dillmayonnaise
20,90€





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Erdbeer Pana Cotta ^{C,G}

an Rhabarberragout, dazu Macadamianuss Crumble

8,20€

Böhmische Liwanzen ^{A,C,G,H}

*mit hausgemachten Pflaumenkompott, Zitronenquark und geschlagener
Sahne*

7,20€

Hausgebackener Apfelstrudel ^{A,C,G,H}

6,60€

mit Vanilleeis oder Schlagsahne

7,60 €

mit Sahne und Eis

8,60€

Kuchen zur Kaffeezeit

aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

Stück Kuchen 3,90€

Stück Fruchttorte 4,20€

Stück Sahnetorte 4,50€

Unser aktuelles Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal





Un noch en Eis hinnerha

*Unsere Streicheisspezialitäten kommen direkt vom regionalen Erzeuger.
Das Café Flora in Mulda stellt für uns alle Eissorten in noch echter
Manufakturarbeit her.*

Zur Auswahl im Frühling stehen:

*Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Straciatella, Pfirsich- Maracujaeis,
Schokoladeneis, und Raffaello-Kokoseis
je Kugel 1,60€*

Eiskaffee

*mit Vanilleeis und Sahnetupfer ^{g,7}
4,80€*

Eisschokolade

*mit Schokoladeneis und Sahnetupfer ^g
4,80€*

„Sanddornengel“

*Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne ^g
5,90€*

Kindereisbecher Pinocchio

*2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen ^g
4,20€*

Eis und Heiß

*1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne ^g
6,90€*

Schwedenbecher

*2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und geschlagener Sahne ^g
6,90€*





Erläuterung der Allergene und Zusatzstoffe

<i>A</i>	<i>Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 1 mit Konservierungsstoff</i>
<i>B</i>	<i>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 2 mit Farbstoff</i>
<i>C</i>	<i>Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 3 mit Antioxidationsmittel</i>
<i>D</i>	<i>Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)</i>	<i>Nr. 4 mit Süßungsmittel</i>
<i>E</i>	<i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 5 geschwefelt</i>
<i>F</i>	<i>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 6 chininhaltig</i>
<i>G</i>	<i>Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)</i>	<i>Nr. 7 koffeinhaltig</i>
<i>H</i>	<i>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 8 mit</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Geschmacksverstärker</i>
<i>M</i>	<i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 9 geschwärzt</i>
<i>N</i>	<i>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 10 gewachst</i>
<i>O</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>	<i>Nr. 11 mit Nitritpökelsalz</i>
<i>P</i>	<i>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	
<i>R</i>	<i>Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	

