



Unsere Empfehlungen zur „dunklen Jahreszeit“

Das Team vom Altsächsischen Gasthof „Kleines Vorwerk“ möchte Sie einladen, einen ganz besonderen Abend in romantischem Ambiente zu erleben. Überlassen Sie uns die Arbeit und genießen Sie die Zeit mit Ihrer Familie. Zur kalten und dunklen Jahreszeit gehört es dazu, gut und ausgiebig zu tafeln und jeden Moment kostbarer Zeit, gemeinsam genussvoll und gemütlich zu verbringen.

Bei einem knisternden Kaminfeuer erwarten Sie:



- ein **Gänsebraten** von Marbacher Freilandgänsen für die ganze Familie:
mit Apfelrotkohl, Bratäpfeln und Grünen Klößen
29,10 Euro/ Person (ab 4 Personen buchbar/ 7 Tage Vorreservierung)
oder

- **Karpfen „Blau“** aus der Erzgebirgs-Fischzucht in Hallbach,
mit glacierten Karotten, Maronen, Petersilienkartoffeln, Sahnemeerrettich und Nussbutter
27,50 Euro/ Person (ab 4 Personen buchbar)

oder

- ein **spannendes Raclette** vom heißen Stein:

dazu gehört gutes Fleisch, verschiedene Wurst, eine Käsevariation, mariniertes Gemüse mit zweierlei Dip, drei würzige Saucen sowie Salat und allerlei Brot
29,90 Euro/ Person (ab 4 Personen buchbar)

oder

der Familien-Klassiker **„Fondue Chinoise“** mit heißer Brühe, mit gutem Fleisch, zweierlei würzigen Soßen, kleinen Kartoffeln mit Tzatsiki, knackigem Gemüse mit Dip, in Kräuteröl mariniertem Gemüse, Salatvariation und Dressing sowie allerlei Brot
29,90 Euro/ Person (ab 2 Personen buchbar)



(Als Slowfood-Förderer verarbeiten wir überwiegend Produkte aus eigener Zucht sowie von regionalen Erzeugern.)

Um Ihnen unser Kaminzimmer rechtzeitig zu reservieren und alles auf den Punkt vorbereiten zu können, empfehlen wir eine rechtzeitige Vorreservierung

P.S. Das Magazin „Der Feinschmecker“ hat uns in seiner Sonderausgabe zu den 100 besten Restaurants in Sachsen mit 1,5 Sternen gekürt

