



M I C H A E L I S

VORSPEISEN

Eingelegter Ziegenkäse

Walnuss, Holunder & Feldsalat

€ 12

Gebrühtes von der Wachtel

Kürbis, Apfel & Kakao

€ 15

Würzfleisch vom Leipziger Jungschaf

Topinambur, Birne & Kaper

€ 15

Ceviche vom Kingfish

Mais, Mandarine & Dashi

€ 18

SUPPE

Consommé

Ochsenschwanz, Trüffel & Mark

€ 11

Maisrahm

Garnele, Passionsfrucht & Seegras

€ 11



M I C H A E L I S

HAUPTGERICHTE

Sauerbraten vom Grünkern

Kornelkirschen, Rotkraut & gefüllte Kartoffeln

€ 22

Rippchen & Kronenfleisch vom Weiderind

Röstzwiebeln, Wurzeln in Rahm & Böhmisches Knödel

€ 28

Pot au feu vom heimischen Hirsch

Quitte, Kerbelknolle & Gnocchi

€ 27

Presa vom Iberico

Sanddorn, Kürbis & Salsiccia Wrap

€ 25

Weißer Ahrenhorster Wels

Knollen Ziest, Lauch & Kartoffelstampf

€ 27

„Abendessen wie Daheim“

Freiland Gans aus der Lüneburger Heide

Quitte, rotes Kraut & handgedrehte Kartoffelklöße

€ 26

Herzhaftes Brotzeit

Sächsische Wurst & Käse, eingelegtes Gemüse und warme Brotauswahl

€ 12



M I C H A E L I S

MENÜ I

Ceviche vom Kingfisch
Mais, Mandarine & Dashi

Rippchen & Kronenfleisch vom Weiderind
Röstzwiebeln, Wurzeln in Rahm & Böhmisches Knödel

Heimische Birne
Leipziger Honig, Ingwer & braune Butter

€ 54,00

MENÜ II

Maisrahm
Garnele, Passionsfrucht & Seegrass

Freiland Gans aus der Lüneburger Heide
Quitte, rotes Kraut & handgedrehte Kartoffelklöße

Gebackene Waffel
Kürbis, Nougat & Glühwein

€ 46,00

MENÜ III

Eingelegter Ziegenkäse
Walnuss, Holunder & Feldsalat

Sauerbraten vom Grünkern
Kornelkirschen, Rotkraut & gefüllte Kartoffeln

Rohmilchkäse
Feigensenf & Knäckebrot

€ 43,00



M I C H A E L I S

DESSERT & KÄSE

Heimische Birne

Leipziger Honig, Ingwer & braune Butter

€ 11

Gebackene Waffel

Kürbis, Nougat & Glühwein

€ 11

Rohmilchkäse

Feigensenf & Knäckebrot

€ 11

DESSERTWEINE UND DIGESTIF

2013 Forster Ungeheuer, Riesling, Auslese

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

fruchtig/ opulenter Süßwein

0,375 l 39,00 €

Sauvignon blanc „Sweetheart“

Weingut Oliver Zeter, Pfalz

Frecher Süßwein aus spätgelesenen Trauben mit raffiniertem Säure- und Fruchtsüßespiel. Fruchtig, exotisch und pikant - ein guter Begleiter fruchtiger Desserts.

0,1 l 5,50 €

Edelobstbrände Ziegler

Zwetschgenbrand 2cl 06,50 €

Sauerkirschbrand 2cl 09,00 €

Augustus Rex

Haselnuss Destillat 2cl 06,50 €

Birnenbrand 2cl 05,00 €

Dresdner Kirschwasser 2cl 05,00 €

Obstsinfonie 2cl 04,50 €