



M I C H A E L I S

## VORSPEISEN

**Pfifferlings Clafoutis**  
Sellerie, Sauerampfer & Mispel  
€ 12

**Susländer Schweinebauch**  
Pfifferlinge, Beeren & Erbse  
€ 15

**Forelle vom Hofe Etzold**  
Blumenkohl, Gurke & Aprikose  
€ 14

**Jakobsmuscheln**  
Kohlrabi, grober Senf & Wagelwitzer Landei  
€ 15

## SUPPE

**Wassermelonen- Gazpacho**  
Handgeschöpfter Käse, Klee & geräucherte Garnele  
€ 11

**Creme vom Kopfsalat**  
Heimisches Geflügel, Quinoa & Purple Curry  
€ 10



M I C H A E L I S

## HAUPTGERICHTE

### **Falsche Jakobsmuschel**

Kräuterseitlinge, veganer Bacon & Getreide  
€ 21

### **Nacken vom Wagyu Weiderind**

Blumenkohl, Zwiebel & Knusperrolle  
€ 28

### **Zweimal heimisches Lamm**

Radicchio, Aubergine & Fregola  
€ 26

### **Brust von der Barbarieente**

Kichererbsen, Aprikose & Pfifferlinge  
€ 24

### **Rücken vom Steinbutt**

Pampelle, Saubohne & Vanille  
€ 28

## „Abendessen wie Daheim“

Gerne servieren wir Ihnen eine wechselnde  
**Küchenidee von Fisch oder Fleisch** aus der Region  
€ 18

### **Herzhafte Brotzeit**

Sächsische Wurst & Käse, eingelegtes Gemüse und warme Brotauswahl  
€ 12



M I C H A E L I S

## DESSERT & KÄSE

### **Japonaise**

Himbeere, Rose & Gurke

€ 10

### **Donauwelle**

Kirsche, Ziegenquark & Haselnüsse

€ 10

### **Rohmilchkäse**

Feigensenf & Knäckebrot

€ 10

## 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**

Williamsbirne      2cl      07,50 €

Zwetschgenbrand      2cl      06,50 €

Sauerkirschbrand      2cl      09,00 €

### **Augustus Rex**

Haselnuss Destillat      2cl      06.50 €