

Unsere Speisekarte

Liebe Gäste,

*herzlich Willkommen im „Landhotel Rosenschänke“.
Bei uns verwöhnen Sie Chefkoch Sebastian Probst und sein Küchenteam
mit leckeren saisonalen Gerichten,
die aus erlesenen und frischen Zutaten für Sie zubereitet werden.
Unsere „Rosi“ wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
„Guten Appetit“!*

Vorspeisen und Salate

*Rucolasalat
mit Schafskäse -Bärlauchbällchen*

5,50 €

*Frühlingssalat mit hausgebeiztem Rosenlachs
Rosenblütendressing und gehobeltem Pecorino*

*klein
groß*

8,80 €
10,90 €

Aus dem Suppentopf

Paprikacremesuppe mit Kräuterpesto

3,90 €

Bärlauchcremesuppe

4,00 €





Kulinarisches aus Ofen und Pfanne

<i>Geschmorte Lammschulter mit Bohnengemüse und Kartoffelklößen</i>	12,90 €
<i>Rehkeulenbraten mit Hagebuttensoße Frühlingsgemüse und Semmelknödeln</i>	13,90 €
<i>Maishähnchenbrust mit provenzialischem Gemüse und Bandnudeln</i>	14,50 €
<i>Schweinefilet unter der Bärlauchkruste dazu Karottengemüse und Kartoffelecken</i>	14,90 €
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotwein-Zwiebelsoße mit Frühlingsgemüse und Kräuterkartoffelmus</i>	15,90 €
<i>Lammrücken mit Bohnengemüse Kartoffel-Rosmarinstrudel</i>	16,50 €

Aus Fluss und Meer

<i>Lachsfilet auf Rahmspinat dazu Jasminreis</i>	14,20 €
<i>Zanderfilet mit mediterranem Tomatenragout und Bandnudeln</i>	14,80 €

Vegetarisch

<i>Tagliatelle mit Bärlauch und Tomaten in Sahnesoße mit Parmesan</i>	9,50 €
---	--------

Süßer Paukenschlag mit unserem hausgemachtem Eis

Vanille-Panna Cotta mit Rhabarberragout und Erdbeer-Minzsorbet 5,50 €

Creme Brûlée vom Waldmeister mit Himbeereis 5,50 €

Warmer Schokoladenkuchen mit Schlagsahne und Mangosorbet 5,90 €



***Haben Sie einen besonderen Wunsch?
Wenn es zum Fisch oder Fleisch eine extra Beilage sein darf
oder wenn Sie eine Kleinigkeit tauschen möchten,
sagen Sie uns doch einfach Bescheid.
Ihr Service- und Küchenteam vom Landhotel Rosenschänke.***

Aus der sächsischen und erzgebirgischen Küche

*Hausgemachte Eisbeinsülze
mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln*

8,50 €

*Wildbratwurst mit Tomaten-Pilzragout
und Kartoffelkräuterpüree*

10,80 €

*Schweineschnitzel mit Bohnengemüse
und Kartoffelecken*

11,90 €

*Kasselersteak
mit Spiegelei und Bratkartoffeln*

11,90 €

Zur Vesperzeit ab 16.00 Uhr

Sächsischer Wurstsalat

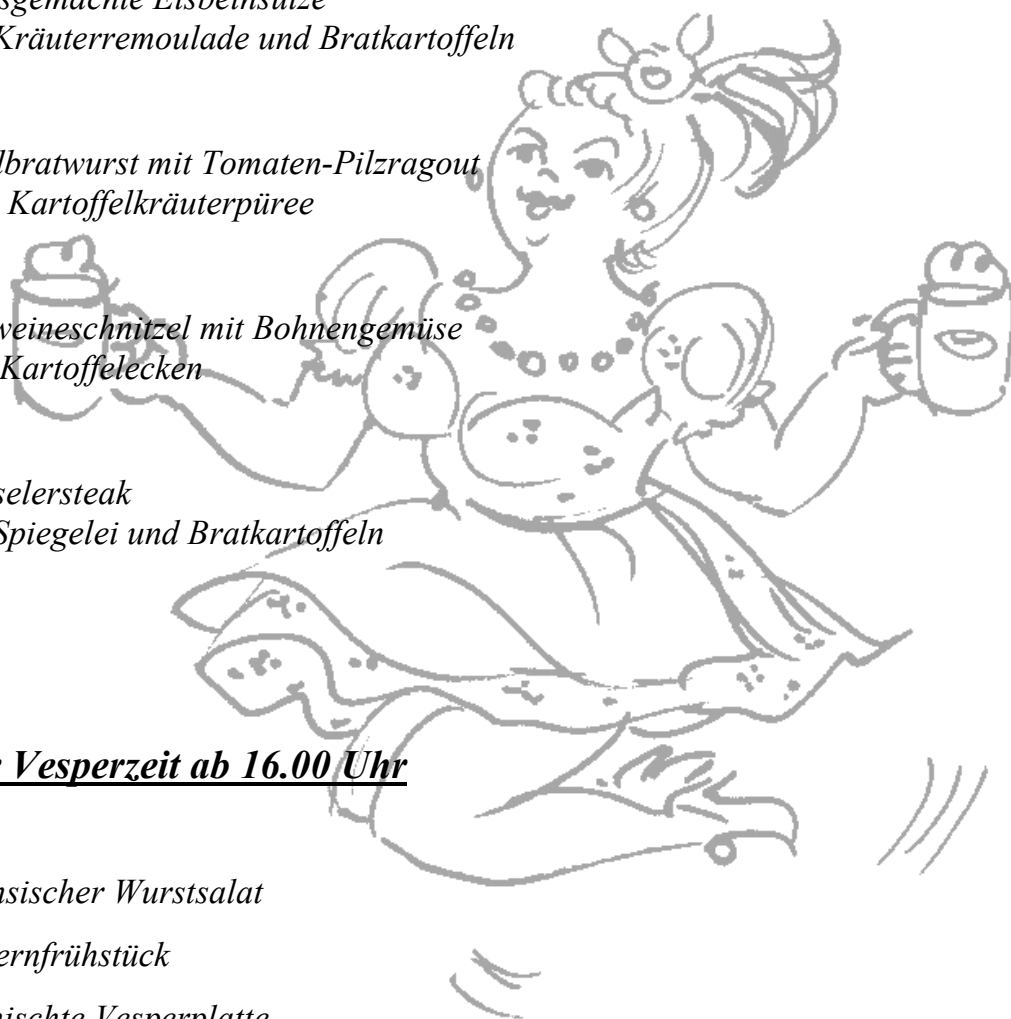
6,50 €

Bauernfrühstück

7,90 €

*Gemischte Vesperplatte
mit Wildschinken von unserem Hausfleischer*

9,50 €



Leckereien vom frischen Spargel

<i>Spargelcremesuppe mit Bärlauch Pesto</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Spargelstrudel mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rhabarber Chutney und Kräutersalat</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit frischem Spargel und Pestokartoffeln</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Schnitzel vom Schwein in der Kräuterpanade mit frischem Spargel und Kartoffeln</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Gepökelte Rinderzunge mit frischem Spargel und Kartoffeln</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Gebratener Flusszander mit Spargel-Tomatenragout und Zitrusfrüchtersotto</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit Bärlauchkruste dazu frischer Spargel und Kartoffeln</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Tagliatelle mit Lachs in Zitronensoße mit grünem und weißem Spargel</i>	<i>14,50 €</i>

*Wahlweise servieren wir Ihnen zu den Hauptgerichten
hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter*