



... wir lassen sie **anders**essen

Speisekarte

„GAUMEN KICK- OFF“

Frisches Markthausbrot	4,5 €
3erlei Dip / Aufstrich	6 €
Eingelegte Oliven	5€
Grissini	3 €
Kräuterquark	3,5 €

„KLEINE KOSTBARKEITEN“

(alle Vorspeisen sind perfekt zum teilen)

Rindersashimi

kurz gegrilltes Rinderfilet / marinierte Radieschen / Rucolasalat /
Buttermilch-Honig-Dressing / Meerrettich 21 €

Bio Ei

pochiertes Bio Ei / geröstetes Brioche / grüner Spargel /
Trüffel-Hollandaise 19 €

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen

Orange 11 €

Gezupfter Blattsalat

bunt gezupfte Blattsalate / Erdbeeren / Hüttenkäse /
Rhabarberdressing 13 €

wahlweise mit
gebackener Hähnchenbrust 20 €

Black Tiger-Garnelen

gebackene Riesengarnelen / Bärlauch-Aioli / grüner Spargel /
geräucherte Kartoffelcrème 21 €

Gua Bao

gedämpfte Hefeteigbrötchen / asiatischer Schweinebauch / Rohkost /
Sesam-Mayonnaise 19€

„HAUPTSACHEN“

Lotte

in Thymianbutter gebratener Seeteufel / frischer Blattspinat /
Kartoffel-Chorizo-Espuma

29 €

38 €

Zwischengericht

Hauptgericht

Pulpo

kross gebratener Pulpo / geschmorte Ofenkarotten /
Bärlauch-Gnocchi / Fischvelouté

29 €

37 €

Zwischengericht

Hauptgericht

Piccata von der Putenbrust

Putenbrust im Parmesanmantel / Ragout von grünem Spargel und Tomaten /
Bärlauch-Tagliatelle / Portweinjus

28 €

Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalbsrücken /
cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln /
Zitrone / Preiselbeeren

32 €

Kartoffel- Gnocchi

hausgemachte Gnocchi / gebratene Garnelen / Kräuter /
Tomaten / Zitronenöl

27 €

Gegrillter Spitzkohl

gebratene Belugalinsen / Selleriecreme / Haselnuss-Tonkabohnen-Schaum

21 €

Kartoffel-Trüffel-Strudel

grüner Spargel / confierte Tomaten / Bärlauch-Pesto

24 €

„Gegrilltes“

Argentinisches Rinderfilet je 100g	19,5 €
Neuseeländischer Rinderrücken 200g	37 €
Free Range Rinderrücken aus Namibia 200g	35 €

„AUF DEN TISCH FÜR 2“

Steaks von der Deutschen Färse

Porterhouse oder T Bone- Steak aus dem Salt Ager ca. 1kg	
Portweinjus, Kräuterbutter oder Pfefferrahm	9€ á 100g

Australisches Entrecôte 350g

Portweinjus, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	55 €
--	------

Beilagen

Trüffelriten mit gehobeltem Trüffel	9,5 €
gebratene Pilze	6 €
Bärlauchsemmelknödel	6 €
gegrilltes Gemüse	6 €
Kartoffel-Trüffel-Stampf	6 €
buntes Frühlingsgemüse	6 €
gegrillter grüner Spargel	6 €
hausgemachte Gnocchi	6 €
Süßkartoffel-Pommes	6 €

Saucen / Dips

Portweinjus	4 €
Pfefferrahmsauce	3 €
Kräuterbutter	1 €
Senf	1 €
Ketchup	1 €
Mayonnaise	1 €

„SÜSSES“

Weißes Schokoladenmousse

Rhabarber-Erdbeer-Ragout / hausgemachtes Schokoladeneis	14 €
---	------

Crème brûlée

hausgemachtes Salzkaramell-Eis	10 €
--------------------------------	------

Waltmann´s Käsevariation

3 Stück Käse / geröstetes Markthausbrot / Feigensenf / und was zum dippen	15 €
--	------

Weine – Glasweise

Weißwein	0,1l	0,2l
2023 Cuvée TWENTYSIX weiss Bickel-Stumpf / Franken/ Deutschland (Riesling, Scheurebe, Silvaner, Traminer)	5,5	10,5
2023 Riesling „Drache“ QbA Weingut von Winning / Pfalz / Deutschland	5,5	10,5
2021 Weißburgunder VDP.Ortswein Schloss Proschwitz / Meissen / Sachsen	6,5	12,5
2021 Vitello Chardonnay Old Vineyards / Apulien / Italien	4,5	8,0
2023 Riesling feinherg QbA Weingut Albert Kallfelz / Mosel / Deutschland	5,5	10,5
Riesling alkoholfrei Kolonne Null / Berlin / Deutschland	5,5	10,5
Roséwein		
2023 Chiaretto di Bardolino Classico DOC Cantina F.lli Zeni / Venetien / Italien	5,5	10,5
2023 Vino Rosato IGT Fanti / Toscana / Italien	6,5	12,5
Rotwein		
Rot von Schwarz QbA (Spätburgunder, Blaufränkisch) Martin Schwarz / Sachsen / Deutschland	7,5	14,0
2022 Saperavi Marani / Kakheti / Georgien	5,5	10,5
2022 Zweigelt „Selection“ Markus Iro / Neusiedlersee / Österreich	5,5	10,5
2016 Sauvage (Carignan, Grenache Noir, Syrah) Chateau Moyau / Languedoc / Frankreich	6,0	11,5

*alle Weine enthalten Sulfite


Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Samstag	07:00 bis 12:00 Uhr (Business Frühstück)
Montag bis Samstag	17:00 bis 22:00 Uhr (Restaurant á la carte)
Karfreitag der 18.4.2025	17:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag	geschlossen


Veranstaltungen

Der Winzer Meißner

Genießen Sie einen entspannten Abend im historischen Kaßbergkeller mit Weinen von dem Weingut Meißner. Der Winzer stellt Ihnen die Weine vor, die von einem kleinen Käsebuffet begleitet werden.

 **Datum:** 28. März | 18 Uhr


 **Ort:** Kaßbergkeller | Fabrikstraße 6 | 09111 Chemnitz

 **Preis:** 49 € pro Person

Sichern Sie sich Ihren Platz und genießen Sie den Abend im einzigartigen Ambiente des Kaßbergkellers.

Der Winzer erzählt: Weingut Meißner

Erleben Sie die Weine vom Weingut Meißner hautnah, präsentiert vom Winzer persönlich. Lassen Sie sich von einem exklusiven 4-Gang-Menü verwöhnen, das perfekt auf die Weine abgestimmt ist.

 **Datum:** 29. März | 18 Uhr

 **Ort:** alexxanders | Ludwig-Kirsch-Straße 9 | 09130 Chemnitz

 **Preis:** 109 € pro Person, inkl. Menü, Weine, Wasser und Aperitif

Weitere **Informationen** zu den Events und **Tickets** finden Sie unter folgendem QR-Code:

