



... 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)

Brioche & Garnele

geröstetes Brioche / gegrillter Spargel / Tempura- Garnelen /
Orangen- Hollandaise / Kresse 22 €

Pochiertes Bio Ei

lauwarmer Beluga Linsen- Salat / Radieschen / Dijon- Senf /
Frühlingskräuter 19 €

Rinderconsommé

klare Rinderkraftbrühe / grüner Spargel / Flädle 12 €

Lauwarmer Spargelsalat

Salat von grünem und weißem Spargel / Erdbeeren /
Baby- Spinat / Ziegenkäse 17 €

Burrata

cremige Burrata / Pfirsich- Chutney / Rucola / Thymian /
gehobelter Trüffel 19 €

Beef- Tataki

kurz gebratenes Rinderfilet / Bärlauch- Mayonnaise /
Rettich- Salat / gerösteter Sesam / Ingwer- Gel 23 €

„HAUPTSACHEN“

Seeteufel

in Thymianbutter gebratener Seeteufel / glasierter Bimi /
Chorizo- Kartoffelstampf / Fischvelouté

29 €

38 €

Zwischengericht

Hauptgericht

Pulpo

kross gebratener Pulpo / confierte Kartoffeln / wilder Blumenkohl /
geräucherter Kichererbsen- Knoblauch- Dip

29 €

38 €

Zwischengericht

Hauptgericht

Lammhaxe

zart geschmorte Lammhaxe / cremiges Perlgraupen- Risotto /
glasierte Honig- Möhren / Jus

30 €

Unser Wiener Schnitzel

vom Milchkalbsrücken /
cremiger Gurkensalat / Bratkartoffeln /
Zitrone / Preiselbeeren

32 €

Backhendl

knusprige gebackene Hähnchenbrust / Kartoffel- Gurken- Salat /
Remoulade

28 €

Spinatknödel

In Nussbutter gebratene Spinat- Parmesan- Knödel /
cremiges Pilzragout / gehobelter Bergkäse / kleiner Blattsalat

24 €

Ofen- Spargel

gerösteter Ofen- Spargel / Kartoffel- Safran- Espuma /
gegrillte Datteltomaten

25 €

„Gegrilltes“

Argentinisches Rinderfilet je 100g	19,5 €
Rinderrücken aus Uruguay 200g	37 €
Australisches Entrecôte 350g	55 €

„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

Zart geschmorte Kalbshaxe

im Ganzen geschmorte Kalbshaxe / Jus	39 €
--------------------------------------	------

Beilagen

Trüffelriten mit gehobeltem Trüffel	9,5 €
Kartoffelrösti mit Speck und Cheddar	6 €
geräucherter Kartoffelstampf	6 €
gegrilltes Gemüse	6 €
BBQ Karotten	6 €
Tomatensalat mit Mozzarella	6 €
gegrillter grüner Spargel	6 €
gebratene Bärlauchgnocchi	6 €
Süßkartoffelfritten	7 €

Saucen / Dips

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

„SÜSSES“

Zitrus- Tarte

karamellierte Zitrus- Tarte / Honig- Erdbeeren / hausgemachtes Vanilleeis	14 €
------------------------------------------------------------------------------	------

Crème brûlée

hausgemachtes Himbeer- Wasabi- Sorbet	11 €
---------------------------------------	------

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


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

Winzergeflüster: Weingut Meimberg

Das Weingut Mathias Meimberg präsentiert Ihnen exklusiv ausgewählte Weine, passend zu unserem 4-Gänge Menü. Genießen Sie einen entspannten Abend im alexxanders bei Wein und Kerzenschein.

 **Datum:** 26. April | 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:

