

Festtagskarte



vom 22.12. bis 27.12. & 31.12.2020

Abholung von 10:00 – 14:00 Uhr
Vorbereitung 5 Tage vorher

Suppen, Vorspeisen & Salate

Süßkartoffel-Kokosmilchsuppe 7,40
mit fruchtiger Gemüseeinlage
und Kürbiskernen

Hubertustopf 7,80
Wildsuppe mit Preiselbeer- Schaum

Gemischter Salat der Saison 7,90
mit Hausdressing und Croutons

Gratinierter Ziegenkäse 11,80
an süß-saurem Butternusskürbis mit gebratenen
Buchenpilzen

Carpaccio vom Wild 11,80
mit geröstetem Speck, Nüssen, Honig,
Cranberries und Speckbrot

Vegetarisch & Fisch

Spaghetti all'arrabiata 10,50
mit Tomatensauce Zwiebeln, Knoblauch,
Chili und Parmesan

Gebratenes Moritzburger Karpfenfilet 18,50
mit Meerrettich, zerlassener Butter, Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln

Gluten- und Laktose frei
Neuseeländisches Lammfilet 20,50
mit mediterranem Gemüse

Hauptgerichte

Burgkellers Club-Style Burger 15,50
Bestes Rinderhackfleisch nach Wunsch gegrillt,
mit Salat, Tomate, roter Zwiebel und saurer
Gurke, hausgemachte Barbecuesauce, Bacon
und Leerdamer, im selbstgebackenen
Burgerbrötchen, dazu Pommes Frites und
Zitronen – Pfefferaioli
rare / medium / well-done

Edelgulasch vom Hirsch 23,70
mit gebratenen Buchenpilzen und Spätzle

1/2 Deutsche Bauernente 25,50
im eigenen Schmorfond,
mit Apfel-Heidelbeerrotkohl und Kartoffelklößen

Gegrilltes Black Angus Roastbeef 25,50
mit Speckbohnen und Ofenkartoffel mit
Sour Cream
rare / medium / well-done

Hauptgerichte

Bis 26.12.2020

Gänsekeule knusprig aus dem Rohr 29,80
mit herzhafter Jus, Rotkohl mit
weihnachtlichen Gewürzen und Kartoffelklößen

Ab 27.12.2020

Schinken im Brotteig für 2 Personen
Kartoffelsalat und Sauerkraut pro Person 28,50
(Gesamt 57,00)

Black Angus Rinderfilet (200g) 34,50
mit Café-de-Paris-Soße, winterlichem
Gemüse und Pommes frites
rare / medium / well-done

Dessert

Pistazien-Schokoladenbrownie 8,30
aus unserer Schokoladenmanufaktur
mit hausgemachter Beerengrütze und
Vanillesauce

Pralinen aus eigener Herstellung Stück 1,40
in unserer sächsisch thüringischen Schokoladen -
Manufaktur

Ausgewählte Rohmilchkäse 12,90
garniert mit Trauben und Feigensenf

Echt sächsischer Christstollen

Mandelstollen Scheibe 3,80

Mohnstollen Scheibe 3,60

Marzipanstollen Scheibe 4,20

Rosinenstollen Scheibe 3,60

1,5 bis 2 cm Schnittstärke pro Scheibe

-Nur solange der Vorrat reicht-

Burgkeller in the Box

Bestellung 7 Tage im Voraus.

Alle Speisen kommen fertig gegart zu Ihnen.
Sie brauchen nur wenige Handgriffe um die einzelnen
Gänge zu kochen.

Weihnachts-Box 1

Süßkartoffel-Kokosmilchsuppe
mit fruchtiger Gemüseeinlage und Kürbiskernen

Deutsche Bauernente
im eigenen Schmorfond mit
Apfel-Heidelbeerrotkohl und Kartoffelklößen
Pistazien-Schokoladenbrownie
aus unserer Schwanefelder Schokoladenmanufaktur
mit hausgemachter
Beerengrütze und Vanillesauce

Silvester-Box 2

Apfel-Sellerie-Süppchen
Schinken im Brotteig mit
Kartoffelsalat und Sauerkraut
Pistazien-Schokoladenbrownie aus unserer
Schwanefelder Schokoladenmanufaktur mit
hausgemachter Beerengrütze und Vanillesauce

Box für
2 Personen
nur 79,90 €