

# „Die Blumen des FRÜHLINGS sind die Träume des Winters“.

## **Restaurantöffnungszeiten ab MAI**

Dienstag bis Freitag: 15 Uhr bis 22 Uhr (Küchenschluss max 21 Uhr);

Samstags: 11.30 Uhr bis 22 Uhr (Küchenschluss: max 21 Uhr); Sonntags: 11.30 Uhr bis max 17 Uhr

Für angemeldete Gruppen passen wir unsere Öffnungszeiten gern an/ Änderungen vorbehalten

## **Hotel & Restaurant Rittergut Kreipitzsch**



### **Unsere fruchtigen Aperitif-Empfehlungen mit „Lillet rosé“ (Lillet<sup>6</sup>=Aperitif aus Wein und Fruchtlikör):**

- mit Tonic<sup>4</sup> und Eis; 0,2l/ 6,50 €

- mit Zitronenlimonade und Eis; 0,2l/ 6,50 €

### **Leckere Süppchen und andere Kleinigkeiten**

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Speckkrusteln<sup>2</sup> **5,20 €**

Leberspätzlesuppe mit Gemüse und Kräutern **5,20 €**

Kleiner, bunter Salat:

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken,  
Paprika, Croutons und Joghurtdressing (veget.) **5,90 €**

Würzfleisch<sup>1</sup> vom Schwein, überbacken mit Käse<sup>1</sup>,  
dazu Baguette **6,70 €**

Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, gebratenen  
Champignons, Beeren, Himbeer-Walnuss-Vinaigrette  
und Baguette (veget.) **8,90 €**

\*\*\*

Aufpreis Scheibe Brot: **0,70 €**

## Kalte Speisen & leichte und vegetarische Leckereien

„Salatteller Rittergut“

Bunter Salat (verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Paprika) mit Croutons, Joghurtdressing und:

- gebratenen Putenstreifen 15,90 €
- gebratenen Champignons (veget.) 14,70 €

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, gebratenen Champignons und Kirschtomaten (veget.) 13,50 €

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck<sup>2</sup> 13,90 €

Flammkuchen „Caprese“ mit Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto (veget.) 14,90 €

## Delikate Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet (mehliert) mit Paprika-Sahnesauce, Möhrengemüse und Kräuterreis 21,70 €

Gebratenes Seehechtfilet (mehliert) mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,80 €

## Beliebte Fleischgerichte

„Spätzlepfanne Rittergut“  
gebratene Schweinemedallions, Spätzle  
und Rahmchampignons<sup>2</sup> mit Käse<sup>1</sup> überbacken,  
an Salatbeilage; wird in einer Pfanne serviert **18,70 €**

Hausgemachtes Schnitzel vom Schwein  
mit Rahmchampignons<sup>2</sup> und Pommes frites **18,20 €**

Sülze<sup>1,2,3,5</sup> mit Zwiebelringen, Gewürzgurke,  
Bratkartoffeln, Remoulade <sup>1,7</sup> und Salatbeilage **15,90 €**

„Thüringer Sauerbraten“ vom Rind  
mit Apfelrotkohl und Klößen „Thüringer Art“<sup>2,3</sup> **19,50 €**

Hirschbraten mit Rotweinsauce  
Rosenkohl und Klößen „Thüringer Art“<sup>2,3</sup> **21,90 €**

**„Rudels-Burger“** →  
Burger-Weizenbrötchen belegt mit  
gebratenem Speck<sup>2</sup>, Käsescheibe<sup>1</sup>, Blattsalat,  
Tomate, Remoulade und  
marinierter Pute, dazu Steak-Pommes  
und Ketchup **17,40 €**



### Unsere Digestiv-Empfehlungen/ je nach Verfügbarkeit:

Tresterbrand/ Thüringer Weingut Bad Sulza; 2cl/ 2,80 €

Mirabellenbrand/ Thüringer Weingut Bad Sulza; 2cl/ 2,80 €

Zusatzstoffe: 1: Farbstoffe 2: Konservierungsmittel 3: Antioxidationsmittel 4: Chinin  
5: Geschmacksverstärker 6: Schwefeldioxid und Sulfite 7: Süßungsmittel 8: Coffein

Die 14 häufigsten allergieauslösenden Stoffe: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch,  
Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere, Süßlupinen, Schwefeldioxid/ Sulfite- soweit Sie von Allergien  
oder Unverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Personal. Gerne gibt Ihnen unsere separate  
Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.