

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

Restaurantöffnungszeiten ab MAI

Dienstag/Mittwoch/ Donnerstag: 15 Uhr bis 22 Uhr (Küchenschluss max 21 Uhr);
Freitag/Samstag 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:

LAVENDEL-SPRITZ: Sekt, Lavendelsirup, Wasser; 0,2l: 6,50 €

LIMONCELLO-SPRITZ: Sekt, Limoncello, Wasser; 0,2l: 7,50 €

Leckere Süppchen und andere Kleinigkeiten

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Croutons (veget.) **5,50 €**

Curry-Kokossuppe mit Selleriestroh **5,50 €**

Kleiner, bunter Salat:

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Paprika, Croutons und Joghurtdressing (veget.) **6,50 €**

Würzfleisch¹ vom Schwein, überbacken mit Käse¹,
dazu Baguette **6,90 €**

Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse,
gebratenen Champignons, Beeren,
Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und Baguette (veget.) **9,80 €**

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 16,50 €
- gebratenen Champignons (veget.) 15,50 €

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, gebratenen Champignons und Kirschtomaten (veget.) 14,50 €

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck² 14,50 €

Bärlauchknödel mit Waldpilzen in Rahm; dazu ein kleiner Salat mit Joghurtdressing (veget.) 14,90 €

Delikate Fischgerichte

Gebratenes Wildlachsfilet (mehliert) auf Bärlauch-Risotto und Kirschtomaten; dazu ein kleiner Salat mit Joghurtdressing 21,70 €

Gebratenes Seehechtfilet (mehliert) mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 20,80 €

Beliebte Fleischgerichte

„Spätzlepfanne Rittergut“

gebratene Schweinemedallions, Spätzle
und Rahmchampignons² mit Käse¹ überbacken,
an Salatbeilage; wird in einer Pfanne serviert

19,90 €

Hausgemachtes Schnitzel vom Schwein
mit Rahmchampignons² und Pommes frites

18,70 €

Sülze^{1,2,3,5} mit Zwiebelringen, Gewürzgurke,
Bratkartoffeln, Remoulade^{1,7} und Salatbeilage

16,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen mit Sauce, Rotkohl
und Klößen „Thüringer Art“^{2,3}

22,90 €

Hirschbraten mit Rotweinsauce

Waldpilzen in Rahm und Klößen „Thüringer Art“^{2,3}

21,90 €

„Rudels-Burger“



Burger-Weizenbrötchen belegt mit
gebratenem Speck², Käsescheibe¹, Blattsalat,
Tomate, Remoulade und
marinierter Pute, dazu Steak-Pommes
und Ketchup 17,90 €



Unsere Digestiv-Empfehlungen/ je nach Verfügbarkeit:

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

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

Quittenbrand/ 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.