

**„Wenn der SOMMER sich verkündet, Rosenknospe sich entzündet. Wer mag solches Glück entbehren.“ (Goethe)**

**Restaurantöffnungszeiten**

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**

Zucchini-Pfifferlingsuppe mit Croutons (veget.) **5,50 €**

Tomatensuppe mit Basilikumschmand (veget.) **5,50 €**

Kleiner, bunter Salat:

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

Würzfleisch<sup>1</sup> vom Schwein, überbacken mit Käse<sup>1</sup>, 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 16,90 €

→ gebratenen Champignons (veget.) 15,90 €

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

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck<sup>2</sup> 14,90 €

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

## Delikate Fischgerichte

Gebratenes Wildlachsfilet (mehliert) mit Gemüsereis und Paprika-Sahnesauce; dazu ein kleiner Salat mit Joghurtdressing 21,90 €

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

## 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	19,90 €
Hausgemachtes Schnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons <sup>2</sup> und Pommes frites	18,90 €
Sülze mit Zwiebelringen, Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Remoulade <sup>1,7</sup> und Salatbeilage	16,50 €
Thüringer Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Klößen „Thüringer Art“ <sup>2,3</sup>	19,50 €
Hirschbraten mit Rotweinsauce, Rosenkohl und hausgemachten Semmelknödeln	22,90 €
Würziges Hähnchencurry mit Gemüsereis; dazu ein kleiner Salat mit Joghurtdressing	17,90 €

### „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 **18,30 €**



### Unsere Digestiv-Empfehlung:

Tresterbrand/Weingut Herzer; 2cl/ 2,90 €

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.