

„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 €

Zitronen-Lauchcremesuppe mit Selleriestroh (veget.) 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.) 9,90 €

→ 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 16,90 €

ODER

→ gebratenen Champignons (veget.) 15,90 €

Tagliatelle mit Basilikumpesto, gebratenen Champignons und Kirschtomaten (veget.) 14,90 €

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck² 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 22,50 €

Gebratenes Seehechtfilet (mehliert) mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,90 €

Beliebte Fleischgerichte

„Spätzlepfanne Rittergut“ gebratene Schweinemedallions, Spätzle und Rahmchampignons ² mit Käse ¹ überbacken, an Salatbeilage; wird in einer Pfanne serviert	19,90 €
Hausgemachtes Schnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons ² und Pommes frites	18,90 €
Sülze mit Zwiebelringen, Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Remoulade ^{1,7} und Salatbeilage	17,50 €
Thüringer Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl und Klößen „Thüringer Art“ ^{2,3}	19,90 €
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 Speck², Käsescheibe¹, Blattsalat,
Tomate, Remoulade und
marinierter Pute, dazu Steak-Pommes
und Ketchup **18,90 €**



Unsere Digestiv-Empfehlungen vom Weingut Herzer (Roßbach) je nach Verfügbarkeit:

Tresterbrand vom Grauen Burgunder (40%); 2cl/ 2,90 €
Feinbrand 66 (66%iger Trester im Rotweinfass gereift); 2cl/ 3,50 €
Weinlikör vom Dornfelder (20%); 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.