

Speisenkarte „Sommergefühle“

Vorspeisen & Suppen

- Basilikumschaumsuppe** mit Brotchip^{GW} und Caprese 7,00 €
- Geeiste Tomaten-Papaya-Suppe** mit Staudensellerie 6,50 €
- Gebackener Mozzarella** mit zweierlei Tomate und Rucola 11,50 €
- Sommersalat** mit gegrillter Wassermelone, Kokos-Ingwer-Hähnchen und Balsamicodressing 12,50 €
- Caesar Salad**^{Fi,Ei,S,L,GW} mit Hühnchenspieß 15,00 €
- Tatar vom **Rind** mit hausgemachtem Senfeis, Kapern-Sardellen-Mayo und geröstetem Schwarzbrot^{GW} 16,00 €

Hauptgerichte

- 200g Rumpsteak** mit Kräuterbutter, gegrillten Pfifferlingen auf cremiger Polenta 32,00 €
- Kalbsbäckchen** mit Karotten-Schotengemüse und Süßkartoffelcreme 22,00 €
- Schnitzel aus der Kalbskeule** mit Tomatensalat und Bratkartoffeln 20,00 €
- Steinbeißerfilet**^{Fi} mit gegrillten Pimentos, kleinen Ofenkartoffeln und Moja Rojo 19,00 €
- Gegrilltes **Lachsforellenfilet** auf Erbsen-Minz-Püree mit glasierten Zuckerschoten 19,00 €
- Tagliatelle mit **frischen Pfifferlingen** in Schnittlauchrahm – *Vegetarisch* 16,50 €

Desserts

- Lauwarmer Zitronenkuchen**^{GW,L} mit hausgemachtem, weißen Schokoladeneis Passionsfrucht 7,00 €
- Joghurt-Limettenmousse**^L mit marinierten Himbeeren und Macadamiacrumble 7,50 €
- Despresso** - Eine Tasse Espresso mit einer kleinen hausgebackenen „Opernschnitte“^{GW,Ei} 5,50 €

Specials für 2 Personen – nur auf Vorbestellung, mindestens 24h vorab

Ganze Dorade
mit saisonalen Beilagen
Live am Tisch filetiert!
45,00 Euro

Chateaubriand
mit saisonalen Beilagen
Live am Tisch tranchiert!
74,00 Euro

Neu - Jahrgang 2019 eingetroffen!



Weingut Hotel Chemnitzer Hof erste Weinlese für unseren Hauswein

Am 12.09.2019 war es nun endlich soweit – wir konnten mit der ersten Weinlese auf dem Weinberg der Hotel Chemnitzer Hof Verwaltungsgesellschaft mbH & Co. KG beginnen. Unsere tapferen Erntehelfer trotzten allen Widrigkeiten und erklimmen wieder und wieder die Hanglage der **Karsdorfer Hohe Gräte** im Saale- Unstrut –Gebiet am 51. Breitengrad, **der nördlichsten Grenze für Qualitätsweinanbau in Europa.**

Unser Weinberg liegt zwischen 100 m und 250 m über dem Meeresspiegel. Kennzeichnend für die Namensgebung der Lage sind heute noch sichtbare Reste von Wallanlagen, die sie sich wie die Gräten eines Fisches gegen den Horizont abzeichnen. Die Böden bestehen aus Gipskeuper und Muschelkalk mit stellenweise Quarzit.

Erleben Sie...

... einen süffig, leichten, eleganten, trocken ausgebauten **Müller-Thurgau**

... unseren halbtrockenen **Silvaner** als idealen Begleiter zu Fisch oder Spargelgerichten mit ausgewogenem Süße-Säure-Verhältnis.

...unseren trockenen **Dornfelder (Jahrgang 2018)**– im **Barrique** gereift mit samtig weichen Eichengeschmack unterstützt von reifen Brombeeren und Johannisbeeren.

...oder unseren leichten, feinfruchtigen **Portugieser Rosé**, als Wein für jede Gelegenheit.

0,2 l – 6,50 € / 0,75 l – 20,00 €

Abfüller: Weinmanufaktur „Alte Zuckerfabrik“, Laucha (Unstrut)

