

Vorspeisen & Suppen

Steckrübensüppchen^L mit Zwiebelchutney und geräucherter Entenbrust -optional ohne Entenbrust- (<i>vegetarisch</i>)	7,50 € 5,50 €
Kürbis-Kokos-Suppe mit Sonnenblumenkern-Krokant	6,50 €
Herbstliche Blattsalate mit gegrilltem Kürbis, Ricottamousse und Granatapfeldressing ^L	13,00 €
Caesar Salad^{L,Gw,Sn,Fi,Ei} mit Hühnchenspieß	15,00 €
Aromasalat mit Pflaumen, Babyspinat, Nüssen, Burrata^L und Serrano	14,50 €
Tatar vom Rind mit hausgemachtem Senfeis, Kapern-Sardellen-Mayo ^{Ei,Sn,L,Fi} und geröstetem Schwarzbrot ^{Gw}	16,00 €

Hauptgerichte

200g Rumpsteak mit 2erlei Bohne ^L , Steakhouse Fries und Kräuterbutter ^L	28,00 €
200g Rinderfilet mit Guacamole, Feldsalat ^{Sn} und Süßkartoffelfritten ^L	35,00 €
Glasiertes Karree vom Thüringer Duroc mit Honigkruste auf Spitzkohl-Kartoffel-Pfannengemüse mit Dijonsensauce ⁻	20,00 €
Schnitzel aus der Kalbskeule^{Ei,Gw,L} mit mariniertem Feldsalat ^{Sn} & Bratkartoffeln ¹	20,00 €
Ossobuco vom Kalb mit gegrilltem Herbstgemüse und Linguini ^{Se,Ei,Gw}	22,00 €
Rosa gegrillter Rehrücken mit Zwetschgenchutney, gerösteten Kräuterseitlingen und hausgemachten Kürbisgnocchi ^{Ei,Gw}	28,00 €
Gegrilltes Lachsfilet^{Fi} auf Asia-Sesamgemüse mit Basmatireis & süßer Chilisauce ^L	18,00 €
Seesaibling^{Fi} in Meerrettichkruste mit Dijonsensauce, bunten Karotten und Kartoffel-Speck-Püree ^{Ei,Gw,L,1}	19,00 €
Steckrüben- Süßkartoffel-Curry mit Kokosmilch, Belugalinsen und Basmatireis (<i>vegetarisch</i>)	16,50 €
Chatêaubriand für 2 Personen auf Brotsockel mit saisonalen Beilagen und hausgemachter Bernaise ^{Ei,L} Live am Tisch tranchiert!	74,00 €

Desserts

Crème brûlée^{L,Ei} mit marinierten Pflaumen	7,50 €
Crêpes^{Gw} LIVE am Tisch flambiert mit Orange und hausgemachtem Lavendeleis ^{Ei,L}	12,50 €
Despresso - eine Tasse Espresso mit einer kleinen, hausgebackenen „Operschnitte“ ^{Gw,Ei}	5,50 €



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 Salaten mit ausgewogenem Süße-Säure-Verhältnis.

...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)

...unseren trocknen **Dornfelder im Barrique** gereift mit samtig weichen Eichengeschmack unterstützt von reifen Brombeeren und Johannisbeeren.

... unseren **Silvaner, im Holzfass ausgebaut**, mit einer Harmonie aus Grünen Äpfeln, Mandeln, gelben Früchten und nussig, rauchigem Ambiente. Ein Highlight!

0,2 l – 7,50 € / 0,75 l – 22,00 €*

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

