

# Herzlich Willkommen!

... bei uns im Landhotel Rosenschänke.

wir laden Sie herzlichst zu bewusstem Genuss ein. Uns ist Nachhaltigkeit und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln sehr wichtig. Wir arbeiten stets saisonal und achten beim Einkauf auf die Qualität und Herkunft der Produkte, die wir verwenden. Deshalb beziehen wir unserer Produkte aus Deutschland und, wenn es uns möglich ist, natürlich aus Sachsen.

Als Slow Food Fördermitglied ist das Thema Nachhaltigkeit für uns im Fokus und uns als Familienunternehmen sehr wichtig, denn unser Anliegen ist es auch den Folgegenerationen eine Basis zu schaffen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen stets FREUDE AM GENUSS!



**Slow Food®**  
**Deutschland e.V.**

„Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Koproduzenten (Verbrauchern) zusammen.“

In unserem Unternehmen wird mit viel Leidenschaft handwerklich für Sie gekocht. Seit dem Jahr 2015 sind wir per Gesetz verpflichtet, Sie auf allergene Lebensmittel, welche wir verwenden aufmerksam zu machen und zu informieren. In unseren Unternehmen werden allerlei dieser Lebensmittel verwendet. Wir weisen Sie zudem darauf hin, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Deshalb bitten wir Sie uns persönlich darauf aufmerksam zu machen, ob Sie auf einen der folgenden allergenen Stoffe oder andere, in irgendeiner Weise allergisch reagieren, so versuchen wir besonders aufmerksam zu sein:

Getreide (Gluten), Fisch, Krustentiere, Schwefeldioxide und Sulfite, Sellerie, Milchprodukte, Sesam, Nüsse, Eier, Lupinen, Senf, Soja, Weichtiere und Nüsse

# - Genuss auf dem Land -

Herbstsalat  
Kürbiskerne und gebratener Ziegenkäse  
7,00

\*

Schaumsuppe vom Sellerie  
Portweinschalotten  
7,00

\*

Schmorbraten vom Rind  
Rotkohl und Kartoffelpüree  
18,00

\*

Zimt Crème Brûlée  
Phisalis und Waldbeer-Sorbet  
9,00

---

III Gänge  
34,00 EURO

IV Gänge  
39,00 EURO

# - Geflügelte Vorweihnachtszeit -

Magnum von der Gänseleber  
Frisée, Haselnuss, Schokolade und Baumkuchen  
12,00

\*

Consommée von der Ente  
gebackenes Entenfleisch, Steinpilz, Gries und Pflaume  
8,00

\*

Filet vom Kabeljau  
Rahmkraut, Grützwurst und Kartoffelpüree  
12,00 / 22,00

\*

Rosa Entenbrust  
mit Cranberries, Maronen und Miniklößen  
24,00

\*

Apple Pie... mal anders  
12,00

---

IV Gänge  
49,00 EURO  
(ohne Kabeljau)

V Gänge  
59,00 EURO

„Qualität ist das Produkt der **Liebe** zum Detail.“

- Andreas Tenzer · 1954 bis heute -

---

Wir bieten Ihnen stets saisonal passende Gerichte in Form von zwei Menüs, hergestellt aus regionalen Produkten und erweitert um Spezialitäten aus spannenden Regionen der Welt – alle samt mit viel Liebe und Handwerk zubereitet. Zusätzlich bieten wir Klassiker und besondere Empfehlungen.

### *Klassiker*

Sächsische Wildbratwürste  
Senfsauce, Balsamicolinsen & Risolée Kartoffeln 16,00

### *Süßer Abschluss*

Himbeer-Rosensorbet 7,00  
- aufgegossen mit Sekt -

Eis- und Sorbetvariation 8,00  
- Vier kleine Probierkugeln, liebevoll dekoriert. -

### *Ein Stück Rosenschänke für Zuhause*

Sie wollen, dass der Genuss nicht sofort mit dem Dessert oder Digestif bei uns endet?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Denn mit den **Rosendelikatessen** aus unserer eigenen Manufaktur können Sie ein kleines Stück Rosenschänke mit nach Hause nehmen oder an einen lieben Menschen verschenken.

---

„Aber kein **Genuss** ist vorübergehend: denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist **bleibend**.“

- Johann Wolfgang von Goethe · 1749 bis 1832 -

\* Änderungen vorbehalten.