

# Springmann's Haus Cocktail

## „Negroni“

je 1 Teil Gin, roter Wermut und Campari

3

mit Orangenscheibe und Eis

6,50 €

Als bitter-süße Eröffnung Ihres Menüs oder als Begleiter durch den Abend

## Vorspeisen - Häppchen

Genießen Sie unsere kleinen Vorspeisen - von uns Parkhäppchen genannt, die Sie nach dem Tapas Prinzip selbst zusammen stellen können.

### *...vegetarisch*

- gebratene Zucchinischeiben mit Fetakäse und Tomatendip 3,00 €
- Ziegenfrischkäse mit Birnenchutney 3,00 €
- gebackener mini Camembert mit Preiselbeeren 3,00 € 3

### *...mit Fisch und Meeresfrüchten*

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 3,75 € 1,2
- gebratene Garnelen auf Avocadocreame 4,50 €

### *...mit Fleisch*

- Mini Würzfleisch von der Pute mit Käse überbacken 3,50 €
- Schweinerücken rosé gebraten, mit Knoblauch, Olivenöl, Parmesan 3,50 €
- Parmaschinken mit Melone 3,75 € 1,2

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Farbstoff

- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 mit Chininhaltig
- 6 mit Koffeinhaltig

# Suppen / Vegi / Vesper

## Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe Speck und Zwiebel	3,50 €	1,2
Tomatencremesuppe mit Krutoons und Basilikumpesto	3,90 €	

## Vegi

Ziegenkäse im Teigmantel gebacken, Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	13,75 €	
Breite Bandnudeln-Pappardelle mit Ratatouille, Ruccola und Parmesan. Dazu ein kleiner Salat	11,60 €	

## Vesper

Strammer Max Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur	7,50 €	1,2
Schinken-Käse Sandwich, im Sandwichmaker gebacken mit Salatgarnitur	6,50 €	1,2
Paniertes Schweineschnitzel auf Brot mit Spiegelei und Salatgarnitur	8,50 €	

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1	mit Konservierungsstoffen	4	mit Süßungsmitteln
2	mit Phosphat	5	mit Chininhaltig
3	mit Farbstoff	6	mit Koffeinhaltig

# Salate

## Salate

Großer gemischter Salat von Blattsalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	6,60 €
--	--------

*zusätzlich zu Ihrem Salat können Sie folgende Ergänzung bestellen:*

Ziegenkäse im Filoteig gebacken	7,70 €
Hähnchenbrust	7,60 €
Paniertes Schweineschnitzel	7,00 €
Hüftsteak und Kräuterbutter	9,90 €

# Fischgerichte

Gebratene Tranche vom Zander auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Mandelbutter	15,90 €
Red Snapper Filet mit Knoblauch-Buttersoße, Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	16,90 €
Lachsfilet mit nussiger Kruste an Orangensoße mit Zucchini-Paprikagemüse und Pappardelle (breite Bandnudeln)	17,90 €
Doradenfilet auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	
Breite Bandnudeln und Garnelen in Tomatensahne mit Knoblauch und kleinem Salatteller	18,50 €

# Fleischgerichte

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd an Walnussklößen mit Rotkohl	15,90 €	
Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und breiten Nudeln	13,50 €	
Iberico-Nackensteak mit Oliven und Schalotten Rosmarinkartoffeln und kleiner Salatteller	16,90 €	1.3
Irish Steer Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort mit Speckbohnen und Semmelknödel	14,90 €	1.2
Hüftsteak vom Angusrind mit Pfeffersoße, Speckbohnen und Kroketten	17,50 €	1.2
Marinierte Lammsteaks auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	18,50 €	
Barbarie Entenbrust, rosa gebraten, an Feigen-PortweinsöÙe, Kürbis-Kartoffelpüree und Rosenkohl	17,70 €	1.2
Hähnchen-Piccata Hähnchenbrust mit Parmesan-Semmelbrösel-Panade auf Papardelle mit TomatensoÙe und Ruccola	15,50 €	

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Farbstoff

- 4 mit Süßungsmitteln
- 5 mit Chininhaltig
- 6 mit Koffeinhaltig

# Dessert

Crème Brûlée - Der Dessertklassiker mit Zuckerkruste	3,00 €
Mousse au Chocolade mit Frucht und Schlagsahne	4,50 €
Lavakuchen Kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern	3,50 €
Topfencreme mit Himbeeren und Schokostreusel	3,00 €

# Eis und Eisbecher

Schwedenbecher Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	5,90 €
Nussbecher Macadamia- und Walnusseis mit Nüssen und Schlagsahne	5,90 €
Herrenbecher Schoko- und Kaffeeis mit Amaretto und Schlagsahne	5,90 €
Sorbet Teller verschiedene Sorbet Sorten nach Angebot	5,90 €
Früchtebecher 3 Kugeln Fruchteis und Sorbet mit fruchtiger Soße, Schlagsahne und Garnitur	6,50 €

## Premium Eis in den Geschmacksrichtungen:

- Schokolade
- Erdbeere
- Vanille
- Kaffee
- Macadamia Nuss
- Walnuss
- Kokos

## Sorbet:

- verschiedene Sorten, bitte fragen Sie nach

1 Kugel nach Wahl	2,00 €
mit Schlagsahne und Garnitur	
jede Weitere Kugel	1,50 €

Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen. Eine völlige Freiheit der Gerichte von allergenen Inhaltsstoffen ist nicht auszuschließen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind wie folgt zu erkennen:

1 mit Konservierungsstoffen	4 mit Süßungsmitteln
2 mit Phosphat	5 mit Chininhaltig
3 mit Farbstoff	6 mit Koffeinhaltig