



## Suppen

*Liebevoll als "heißgeliebter Magenwärmer" umschrieben, haben die feinen Suppen wieder die Küche erobert. Heißdampfend, leicht und cremig regen sie den Appetit an und steigern die Freude aufs Menü. Darüber hinaus haben sie auch als feine Zwischenmahlzeit unzählige Liebhaber.*

*Original französische Zwiebelsuppe<sup>(a,i,n)</sup>,herzhaft - scharf,  
mit Reibekäse<sup>(3,g)</sup> überbacken  
3,80 Euro*

~

*Tomatencremesuppe<sup>(i)</sup> mit in Butter<sup>(g)</sup> gerösteten Weißbrotwürfeln<sup>(a)</sup>  
und crème fraîche<sup>(g)</sup> verfeinert  
3,80 Euro*

~

*Samtige Kräutersuppe  
mit gerösteten Schwarzbrotcroutons und Sauerrahmtopping<sup>(g)</sup>  
3,80 Euro*

*Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.*



## Vorspeise

*Eine kleine Vorspeise oder ein Salat als Auftakt zum großen Menü stimmt aufs Essen ein und weckt die Neugierde auf kommende Köstlichkeiten. Die vorgestellten Gaumenfreuden eignen sich aber auch als kleine Zwischenmahlzeit.*

*Gebackene Tomaten  
-gefüllt mit Ziegenfrischkäse-  
mariniert in Olivenöl und Knoblauch zu Feldsalat  
6,50 Euro*

~

*Gebratene Champignons mit Bauchspeckwürfeln, Kirschtomaten  
und Frühlingslauch  
zu frischem Baguette serviert  
6,50 Euro*

~

***Geräucherter Lachs oder Hausgebeizter Lachs***  
*auf Salatherzen  
mit Meerrettichquark<sup>(1)</sup> und Kartoffelreibekuchen arrangiert  
7,50 Euro*

Preise inkl. 19% MwSt



## Salat

*Knackig frisch, fein oder deftig sättigend, die Salatküche hält für jeden Geschmack etwas bereit. Von einfach bis extravagant präsentiert sich hier eine Schlemmerreise durchs bunte Salatland.*

*Kleine, vitaminreiche Salatvariation<sup>(1)</sup> mit Joghurtdip<sup>(6,2)</sup>  
6,00 Euro*

~

*Zarte Salatherzen mit Schafskäse, gekochtem Ei<sup>(1)</sup>  
und schwarzen Oliven<sup>(2,n)</sup> verfeinert  
6,90 Euro*

~

*Variation von Feldsalat<sup>(1)</sup> und Rucola<sup>(1)</sup>  
arrangiert mit Mozzarellakugeln<sup>(a,c,g)</sup>, Kirschtomaten  
serviert mit frischen Himbeerdressing  
6,90 Euro*

~

*Tranchen von saftiger Hähnchenbrust, arrangiert auf einem rustikalen Salatbett<sup>(1)</sup>,  
dazu reichen wir Ihnen Thousand-Island-Dressing<sup>(6,2)</sup>  
9,80 Euro*



## Fischgerichte

*Flüsse, Seen und Meere bieten eine fast unüberschaubare Vielzahl an Fischen und Meeresfrüchten. Die verlockenden Fischgerichte laden ein, auf feine Art zu genießen, und rufen Erinnerungen an unvergessliche Urlaube am Meer wach.*

*Gebratene Räucherlachstreifen  
verfeinert mit Kirschtomaten und Champignons in Dillrahm<sup>(g)</sup>  
auf schwarzen Bandnudeln<sup>(g)</sup>  
15,50 Euro*

~

*Gratiniertes Victoriabarschfilet mit Blattspinat  
auf Käsesoße und gebratenen Kartoffelecken  
16,00 Euro*

~

*Zanderfilet -umbüllt mit Räucherlachs-  
in Eihülle gebraten dazu reichen wir Ihnen sc. Choron und Wildreistimbal  
16,90 Euro*

~

*Lachsfilet<sup>(a,d,g)</sup> mit Duxelles-Frischkäsehaube<sup>(g)</sup> überbacken  
umlegt mit Broccoliröschen<sup>(g)</sup> zu Kartoffelpüree<sup>(g,n)</sup>  
16,90 Euro*



## Fleisch und Geflügel

*Anfangen von knusprigem Braten und leckeren Schmorgerichten bis hin zu Kurzgebratenem und feinen Gerichten mit Wild zeigt sich hier das Fleisch stets von der besten Seite. Mit wohlschmeckenden Beilagen und Saßen kombiniert, laden die Speisen ein, nach Herzenslust zu schlemmen und zu genießen.*

*Rustikaler Sauerkrauttopf<sup>(f)</sup>;  
in Sauerkraut<sup>(g,n)</sup> gegarter Kassler und kräftig geräucherter Schweinebauch<sup>(1)</sup>  
und knackige Kochwurst<sup>(1,i)</sup> zu Salzkartoffeln<sup>(g)</sup>  
13,50 Euro*

~

*Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Duxelles-Frischkäsehaube<sup>(g)</sup> überbacken  
auf Kräutersoße<sup>(g)</sup> arrangiert mit Broccoligemüse<sup>(g)</sup> und Wildreis Mischung  
16,00 Euro*

~

*Schweinsmedaillons<sup>(a)</sup> mit frischen Champignons<sup>(g)</sup> und Spätzle<sup>(c,g)</sup> in Kräuterrahm<sup>(g)</sup>  
mit Käse<sup>(3,g)</sup> überbacken und einer kleinen Salatvariation<sup>(1,g)</sup> gereicht  
16,90 Euro*

~

*Gegrilltes südamerikanisches Rinderfiletsteak  
mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>(g)</sup> dazu reichen wir Ihnen sautierte Schinkenbohnen<sup>(1,g)</sup>  
und gebackenen Kartoffelwedges<sup>(a)</sup> mit Dip<sup>(a,c,g,j)</sup>  
24,00 Euro  
(200g Filetsteak)*



## **Kleines Menü**

*Original französische Zwiebelsuppe<sup>(a,i,n)</sup>, herzhaft - scharf, mit Reibekäse<sup>(3,9)</sup> überbacken*

~

*Saftiges Hähnchenbrustfilet mit Duxelles-Frischkäsehaube<sup>(9)</sup> überbacken  
auf Kräutersoße<sup>(9)</sup> arrangiert mit Broccoligemüse<sup>(9)</sup> und Wildreismischung*

~

*Frische Quarkkräpfen<sup>(a,c,d)</sup> mit Zucker und Zimt auf warmer Vanillesoße<sup>(9)</sup>*

23,50 Euro

## **Großes Menü**

*Gebratene Champignons mit Bauchspeckwürfeln, Kirschtomaten  
und Frühlingslauch*

~

*Samtige Kräutersuppe  
mit gerösteten Schwarzbrotcroutons und Sauerrahmtopping<sup>(9)</sup>*

~

*Zanderfilet -umbüllt mit Räucherlachs-  
in Eihülle gebraten dazu reichen wir Ihnen sc. Choron und Wildreistimbal*

~

*Kleine Auswahl schmackhafter französischer Käse<sup>(9)</sup>*

~

*Flambierte Eierkuchen<sup>(a,c,d)</sup>*

34,50 Euro



## Gerichte aus deutschen Kochtöpfen

*Deftiges Bauernomelett<sup>(1, c, g, j, n)</sup>*

*9,50 Euro*

~

*Nicolaner Toast*

*Schweinemedallions<sup>(a, g)</sup> auf Toast<sup>(a)</sup> mit Rahmchampignons<sup>(g)</sup> und Käse<sup>(3, g)</sup> gratiniert*

*9,50 Euro*

~

*Hausgemachte Schweinskopfsülze<sup>(i, j)</sup> mit Remouladensoße<sup>(c, g)</sup> und Bratkartoffeln<sup>(1, g, n)</sup>*

*9,90 Euro*

~

*Grützwurst<sup>(1, a)</sup> mit Sauerkraut<sup>(g, n)</sup> und Kartoffelpüree<sup>(g, n)</sup>*

*13,50 Euro*

~

*Cordon Bleu vom Schwein mit Möhrengemüse zu Kartoffelkroketten*

*13,50 Euro*

~

*Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Sauerrahmsoße zu Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen<sup>(n)</sup>*

*15,50 Euro*



## **Afrikanische Spezialität**

*Zebrasteak mit Zwiebelchutney zu Chakalakagemüse und Süßkartoffelpommes*

## **Vollwertküche**

*Gebackene Röstitaler mit gebratenen Champignons<sup>(g)</sup>  
verfeinert mit Crémé fraîche<sup>(g)</sup> und frischen Lauchringen*

12,00 Euro

~

*Zucchini-Gemüsepfanne mit frischen Gartenkräutern verfeinert im Wildreisrand*

12,00 Euro

## **Käsebüfett**

*Eine Auswahl schmackhafter französischer Käse<sup>(g)</sup> vom Brett serviert*

7,00 Euro

## **Dessert**

*Schokoladentöpfchen mit warmen Himbeeren gefüllt  
zu Vanilleeis<sup>(3,c)</sup>, angeschlagener Sahne<sup>(g)</sup> und Waffel<sup>(a,c,e,f,g,h)</sup>*

6,50 Euro

~

*3 kleine Brandteigpasteten gefüllt mit Vanilleeis  
und mit warmer Schokoladensauce überzogen*

6,50 Euro

~

*Flambierte Eierkuchen<sup>(a,c,d)</sup>*





## **Spécialités de la maison**

*Hinter **Spezialitäten des Hauses**  
verbergen sich immer die Fertigkeiten des Küchenchefs.  
Sie präsentieren den besonderen Charakter des Hauses  
und geben Einblick in die Kunst des Kochens.*

**~Châteaubriand~**

**Der französische Klassiker für 2 Personen**

*Doppeltes Rindslendenstück (400g) auf Toastsockel<sup>(a)</sup> mit buntem Marktgemüse<sup>(g)</sup>,  
frischen Champignons in Rahm<sup>(g)</sup>, sc. Bernaise<sup>(c,g,n)</sup> und hausgemachte Kräuterbutter<sup>(g)</sup>.  
Als Sättigungsbeilage werden ihnen Röstis gereicht.*

*75,00 Euro*

**Unsere Weinempfehlung:**

**Euro/Flasche**

**\***

**~Assortiment de la Mer~**

**Fischplatte der besonderen Art für 2 Personen**

*Gekochter Hummer<sup>(b)</sup>, gebratenes Baramundifilet<sup>(a,d,g)</sup>, gegrilltes Lachsfilet<sup>(a,d,g)</sup>  
pochiertes Victoriabarschfilet<sup>(d,i,n)</sup> und gebackene Tintenfischringe<sup>(a,c,m)</sup>.  
Dazu reichen wir ihnen Kräuterbutter<sup>(g)</sup>, sc. Bernaise<sup>(c,g,n)</sup>, sc. Choron<sup>(c,g,n)</sup> und Wildreis<sup>(g)</sup>*

*77,50 Euro*

**Unsere Weinempfehlung:**

**Euro/Flasche**



## **Unser Haus im Überblick:**

### **Restaurant:**

*Wir haben Montag - Samstag von 17.00 - 23.00 Uhr geöffnet.  
Sonntag und Feiertage von 11.00 - 14.00 Uhr geöffnet.*

### **Warme Küche:**

*Montag - Samstag von 17.00 Uhr - 22.00 Uhr  
Sonntag und Feiertage von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr*

### **Terrasse:**

*Zur warmen Jahreszeit begrünt und windgeschützt, von drei Riesenschirmen behütet.*

### **Hotel:**

*12 Doppel - und 1 Einzelzimmer mit Dusche /WC, Telefon, freiem WLAN und TV )  
in ruhiger Lage werden für Sie von unserem Hotel – Team liebevoll hergerichtet.*

### **Schulungsräume:**

*Für Tagungen, Seminare oder Besprechungen stehen Ihnen in unserem Haus  
1 Besprechungszimmer für ca. 6 Personen  
1 Schulungsraum für ca. 20 Personen  
1 großer Schulungsraum bis ca. 60 Personen und diverse Schulungstechnik zur Verfügung.*

### **Veranstaltungen:**

*Wir arrangieren für Sie Familienfeiern, Geschäftsessen, Jubiläen und Bufetts nach Ihren Wünschen  
und Vorstellungen.*

### **Küche:**

*Unser Team gibt Ihnen einen kleinen Einblick in die Kunst des Kochens, welcher wir uns mit  
unserem ganzen Können verschrieben haben.*



## *Historie*

Seit dem 16. Jahrhundert ist die Familie Nicolai in Prausitz bei Riesa zu Hause. Herr Ferdinand Max Nicolai, ältester Sohn von 14 Geschwistern, begab sich 1913 mit 29 Lebensjahren auf die Suche nach einem Beigut, um ein Auskommen zu haben. Die Eheleute Gasch hatten ihm in Obergoseln bei Döbeln ein solches anzubieten.

Im Mai 1913 schritt Herr Max Nicolai vom Bahnhof kommend in Richtung Obergoseln. An der Schreiberischen Gärtnerei in Gärtitz ließ er sich von einer hübschen Frau namens Martha Schreiber den genauen Weg weisen. Mit diesem Gespräch wurde der Grundstein für ein neues Zuhause und dem der Nachkommen gelegt. Am 8. Juli 1913 wurde dieses Beigut erworben und am 14. Juli 1913 Hochzeit gehalten.

Nach der Wende 1989 konnte der Enkel, Herr Wolfram Nicolai, das Gut wieder übernehmen. Von diesem Gut stand leider nur noch das Haupthaus. Aus Verpflichtung gegenüber seinen Großeltern und dem Willen, für seine Nachkommen ein Zuhause zu schaffen, entschloß sich Herr Nicolai zum Wiederaufbau im Charakter des Originals.

Nach Abriß des Haupthauses wurden auf den Grundmauern der Vierseitenbauernhof wiedererrichtet.

Im Haupthaus befindet sich nun unser Restaurant sowie sieben Hotelzimmer. Im ehemaligen Pferdestall wurden Hotelzimmer eingerichtet und in der damaligen Scheune befinden sich nun Schulungsräume sowie ein schöner Saal für Familienfeiern.

Seit Dezember 1994 freuen wir uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Wir wünschen ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

*Ihr M.P. Wolfram Nicolai und Familie*



## **Eisbecher**

### **Heiß & Kalt**

2 Kugeln Vanilleeis<sup>(3,c)</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne<sup>(2)</sup> und Waffel<sup>(a,c,e,f,g,h)</sup>

4,90 Euro

~

### **Schokoladeneisbecher**

3 Kugeln Schokoladeneis<sup>(c)</sup> mit Schlagsahne<sup>(2)</sup>, Schokosoße<sup>(c,g)</sup> und Borkenschokolade und Waffel<sup>(a,c,e,f,g,h)</sup>

4,90 Euro

~

### **Schwarzwälder Kirscheisbecher**

2 Kugeln Vanilleeis<sup>(3,c)</sup> und 1 Kugel Schokoladeneis<sup>(c)</sup> mit Kirschen, Kirschwasser, Sahne und Waffel<sup>(a,c,e,f,g,h)</sup>

4,90 Euro

~

### **Joghurt-Waldfruchteisbecher**

2 Kugeln Joghurt-Waldfruchteis<sup>(c)</sup>  
und 1 Kugel Vanilleeis<sup>(3,c)</sup> mit Fruchtsoße und Sahne und Waffel<sup>(a,c,e,f,g,h)</sup>

4,90 Euro

~

### **Schwedeneisbecher**

2 Kugeln Vanilleeis<sup>(3)</sup> mit Eierlikör<sup>(c,g)</sup>, Apfelmus und Sahne<sup>(2)</sup> und Waffel<sup>(a,c,e,f,g,h)</sup>

4,90 Euro

~

### **Marc de Champagne-Trüffel**

2 Kugeln Marc de Champagner-Trüffel-Eis<sup>(3,c)</sup> mit Sahne<sup>(2)</sup> und Pralinentrüffeln<sup>(c,g,h)</sup> und Waffel<sup>(a,c,e,f,g,h)</sup>

5,90 Euro

Zeichenerklärung:

<sup>(1)</sup> Antioxidationsmittel, <sup>(2)</sup> geschwärzt, <sup>(3)</sup> Farbstoff