



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^(a,i,n), herzhaft - scharf,
mit Reibekäse^(3,g) überbacken
3,80 Euro*

~

*Tomatencremesuppe⁽ⁱ⁾ mit in Butter^(g) gerösteten Weißbrotwürfeln^(a)
und Crème fraîche^(g) verfeinert
3,80 Euro*

~

*Käse - Lauchsuppe^(g,i)
mit gerösteten Schwarzbrotcroutons^(g) und Sauerrahmtopping^(g)
3,80 Euro*



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.

*Ragout fin^(a,g,i,n)
verfeinert mit frischen Champignons
und mit Käse^(s) gratiniert
6,00 Euro*

~

*Gebackener Ziegenkäse^(s)
serviert mit Aprikosen-Chili-Dip an Feldsalat^(s) arrangiert
7,00 Euro*

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern Seniorenportionen an.

Alle 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⁽¹⁾ mit Joghurtdip^(6,2)
6,00 Euro*

~

*Variation von Feldsalat⁽¹⁾ und Rucola⁽¹⁾
arrangiert mit Mozzarella-Kugeln⁽²⁾, Kirschtomaten
serviert mit Balsamicoglaze
6,90 Euro*

~

*Tranchen von saftiger Hähnchenbrust, arrangiert auf einem rustikalen Salatbett⁽¹⁾,
dazu reichen wir Ihnen Thousand-Island-Dressing^(6,2)
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.

*Spaghettini^(a,c) in Räucherlachsrahm^(d,g)
verfeinert mit Kirschtomaten und Champignons
15,90 Euro*

~

*Victoriabarschfilet „Dubarry“^(a,c,d,g)
-mit Blumenkohl und Käse gratiniert-
zu Kräutersoße^(g) und gebratenen Kartoffelecken^(g)
16,00 Euro*

~

*Lachsfilet^(a,d,g) mit Broccoliröschen^(g)
an Kartoffelpüree^(g,n) und Kräutersoße^(g)
16,90 Euro*

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern Seniorenportionen an.



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.

*Saftiges Hähnchenbrustfilet serviert mit Romanesco^(g)
und Kartoffelpüree^(g) dazu Weißweinsosse^(g)
16,00 Euro*

~

*Schweinemedallions^(a) mit frischen Champignons^(g) und Spätzle^(a,c,g) in Kräuterrahm^(g)
mit Käse^(3,g) überbacken
16,90 Euro*

~

*Gegrilltes südamerikanisches Rinderfiletsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter^(g) dazu reichen wir Ihnen sautierte Schinkenbohnen^(1,g)
und gebackenen Kartoffelwedges^(a) mit Dip^(a,c,g)
24,00 Euro*

(200g Filetsteak)

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern Seniorenportionen an.



Kleines Menü

Original französische Zwiebelsuppe^(a,i,n), herzhaft - scharf, mit Reibekäse^(3,g) überbacken

~

*Saftiges Hähnchenbrustfilet serviert mit Romanesco^(g)
und Kartoffelpüree^(g) dazu Weißweinsauce^(g)*

~

*Schokoladentöpfchen^(a,c,g) mit warmen Himbeeren gefüllt
zu Vanilleeis^(3,c), angeschlagener Sahne^(g) und Waffel^(a,c,e,f,g,b)*

23,50 Euro

Großes Menü

*Gebackener Ziegenkäse^(g)
serviert mit Aprikosen-Chili-Dip an Feldsalat arrangiert*

~

*Käse - Lauchsuppe^(g,i)
mit gerösteten Schwarzbrotcroutons^(g) und Sauerrahmtopping^(g)*

~

*Lachsfilet^(a,d,g) mit Broccoliroschen^(g)
an Kartoffelpüree^(g,n) und Kräutersauce^(g)*

~

Kleine Auswahl schmackhafter französischer Käse^(g,2,3)

~

*3 kleine Brandteigpasten^(a,c,g) gefüllt mit Vanilleeis^(3,c)
und mit warmer Schokoladensauce^(g) überzogen*

34,50 Euro



Gerichte aus deutschen Kochtöpfen

Deftiges Bauernomelett^(1,c,g,i,n)
9,50 Euro

~

Hausgemachte Schweinskopfsülze^(i,j) mit Remouladensoße^(g) und Bratkartoffeln^(1,g,n)
9,90 Euro

~

Dammwildgulasch^(i,g) zu Apfelrotkohl⁽¹⁾
und Kartoffelklößen⁽ⁿ⁾
15,50 Euro

~

Schweinelachssteak^(a) mit Ragout fin^(a,g,i,n) und Käse^(g) überbacken
zu Pommes frites
und einer kleinen Salatbeilage^(i,g)
16,00 Euro

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern Seniorenportionen an.



Vollwertküche

*3erlei Knuspertaschen^(a,c,e,g,h,i) mit Gemüse
auf Champignonrahm^(g) verfeinert mit Kirschtomaten und frischen Kräutern
12,00 Euro*

~

*Gebackene Briespitzen^(a,g) auf fruchtigem
Ratatouillegemüse und Jasminreis^(g)
12,50 Euro*

Käsebüfett

*Eine Auswahl schmackhafter französischer Käse^(g) vom Brett serviert
8,00 Euro*

Dessert

*3 kleine Brandteigpastenen gefüllt mit Vanilleeis^(3,c)
und mit warmer Schokoladensoße^(g) überzogen
6,50 Euro*

~

*Schokoladentöpfchen^(a,c,g) mit warmen Himbeeren gefüllt
zu Vanilleeis^(3,c), angeschlagener Sahne^(g) und Waffel^(a,c,e,f,g,b)
7,00 Euro*



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^(a) mit buntem Marktgemüse^(g),
frischen Champignons in Rahm^(g), sc. Bernaise^(c,g,n) und hausgemachte Kräuterbutter^(g).
Als Sättigungsbeilage werden ihnen Röstis gereicht.*

75,00 Euro

*Unsere Weinempfehlung:
LionsPride-Reserve*

Euro/Flasche

~Assortiment de la Mer~

Fischplatte der besonderen Art für 2 Personen

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

77,50 Euro

Unsere Weinempfehlung:



Unser Haus im Überblick:

Restaurant:

Montag - Samstag von 17.00 - 22.00 Uhr geöffnet.

Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr geöffnet.

Feiertag von 11.00-14.00Uhr und 17-00-22.00 geöffnet

Warme Küche:

Montag - Samstag von 17.00 Uhr - 22.00 Uhr geöffnet

Sonntag von 11.00 Uhr - 14.00 Uhr geöffnet

Feiertag von 11.00-14.00Uhr und 17-00-22.00 Uhr geöffnet

Terrasse:

Zur warmen Jahreszeit begrünt und windgeschützt, von Riesenschirmen behütet.

Hotel:

*12 Doppel - und 1 Einzelzimmer mit Dusche / WC, freiem WLAN und TV
in ruhiger Lage. Die Zimmer werden von unserem Hotelteam liebevoll für Sie 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 Buffet nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Küche:

*Unser Küchenteam 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^(3,c) mit heißen Himbeeren und Sahne^(g) und Waffel^(a,c,e,f,g,h)

4,90 Euro

~

Schokoladeneisbecher

3 Kugeln Schokoladeneis^(c) mit Schlagsahne^(g), Schokosoße^(c,e,g) und Borkenschokolade und Waffel^(a,c,e,f,g,h)

4,90 Euro

~

Schwarzwälder Kirscheisbecher

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

4,90 Euro

~

Joghurt-Waldfruchteisbecher

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

4,90 Euro

~

Schwedeneisbecher

2 Kugeln Vanilleeis⁽³⁾ mit Eierlikör^(c,g), Apfelmus und Sahne^(g) und Waffel^(a,c,e,f,g,h)

4,90 Euro

~

Marc de Champagne-Trüffel

2 Kugeln Marc de Champagne-Trüffel-Eis^(3,c) mit Sahne^(g) und Pralinentrüffeln^(c,g,h) und Waffel^(a,c,e,f,g,h)

5,90 Euro

Zeichenerklärung:

⁽¹⁾ Antioxidationsmittel, ⁽²⁾ geschwärzt, ⁽³⁾ Farbstoff