

# Frohe Weihnachten

## Knuspriges aus dem Backofen

### ...vornweg

**Mandel- Ziegenkäsenocken** <sup>A,G</sup> € 10  
 Basilikum-Pesto | Rote Bete | Geröstetes Tramezzini

**Gänserahmsuppe** <sup>A,C,G,I</sup> € 7  
 Gänserilette Wan Tan | Preiselbeersahne

### ...hauptsächlich

**Knuspriger Gänsebraten von Brust- oder Keule** <sup>A,I</sup> € 22  
 Beifußsoße | Maronen | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

**Hirsch- Waldpilzgulasch** <sup>A,C,I</sup> € 19  
 Preiselbeeren | Rosenkohllaub | gebratener Kartoffeltaler

**Überbackene Wildschweinmedaillons** ( Preiselbeeren | Gorgonzola ) <sup>A,C,G,I</sup> € 21  
 Edelpilzsoße | Feigenrotkohl | Macaire-Kartoffeln

**Cabernet**  
 I.G.T, trocken, Azienda Agricola Cavazza, Italien  
 dezente Tannine, komplex, Sauerkirsche, Brombeeren 0,1 l € 4 0,25 l € 7

**Spätburgunder**  
 Q.b.A., halbtrocken, Weingut Borell Diehl,  
 Fleminger Bischofskreuz, Pfalz 0,1 l € 4 0,25 l € 8  
 Spritzig, erfrischend, duftig, zart

### ...danach

**Tiramisu vom Bratapfel** <sup>A,C,G,H</sup> € 8  
 Amaretto | Mascarpone | Löffelbiskuit | gebrannte Mandeleiskrem

### ...im Ganzen

**3-Gang- Menü** € 32  
 Suppe | Hauptgang | Dessert

**4-Gang- Menü** € 42  
 Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

Aus der Feder von

Ronny Gensow



Küchenchef  
 39 Jahre,  
 geboren in Zwickau

Die Sauce ist für die  
 Kochkunst, was die  
 Grammatik für die  
 Sprache

Niederländisches  
 Sprichwort

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

Verehrte Gäste,

mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen gesunde Ernährung auf kulinarisch hohem Niveau bieten. Die enge Zusammenarbeit mit Landwirten, denen die artgerechte Haltung ihrer Tiere am Herzen liegt, sichert die Qualität unserer Produkte. So kommen zum Beispiel unser Dry Aged Rindfleisch und unser Dry Aged Schweinefilet von der Fleischerei Heyer in Werdau.

Das Fleisch stammt von den Koberländer Landwirten der Region. Durch die natürliche Haltung und Fütterung ist ein besonders schmackhaftes und hochwertiges Fleisch garantiert.

Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten und verwenden keine industriellen Fertigprodukte. Unsere Köche können auf dieser Grundlage ihr Handwerk und ihre Ideen besonders gut entfalten.

Sollten Sie Gerichte auf unserer Karte vermissen, sprechen Sie uns gerne an. Ihr Wohl liegt uns am Herzen.

Mit kulinarischen Grüßen

Anett Strobel  
General Manager

Ronny Gensow  
Küchenchef

# Vorspeisen

<b>Mit Kaffee gebeiztes Lachsforellefilet</b> <small>D,G, I,A</small> Roter Mangold   Crème fraîche <sup>7</sup>   Gurken-Gin-Tonic   Limetten-Vinaigrette	€ 14
<b>Warm geräuchertes Carpaccio vom Rind</b> <small>A,G,F,K,</small> Sesamöl   Pilze   Frühlingzwiebel   Ingwer   Pecorino   Olivenbaguette	€ 14
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> <small>A,C,G</small> Ziegen- Pfefferschaum <sup>7</sup>   Olivenpudding <sup>7</sup>   Pfeffer-Crumble   Orangen- Olivenjus	€ 12
<b>Ragout vom Geflügel</b> <small>A,I,G</small> Champignons   Zwiebel   Gouda <sup>3,7</sup>   Zitrone   Toast	€ 7
<b>Feinste Olivenöle</b> <small>A</small> Oliva Campo Rondo Riviera Ligure (Italien)   Olio Extra Vergine Il Mosto Apulien (Italien) La Laguna de Fuente de Piedra (Spanien)   Mandel-Oliven   Knoblauch-Oliven   Meersalz   Baguettauswahl	€ 12

# Suppe

<b>Spanische Gazpacho</b> <small>A,I,G,C</small> Serrano Schinken   Wachteleier   frische Kräuter	€ 9
<b>Hummerkremsuppe</b> <small>B,A,G,I</small> gebackene Garnele   konfierte Tomate   frische Kräuter	€ 9

# Salat

<b>„No.9“ Salat</b> <small>A,G,J</small> Blattsalate   Tomate   Gurke   Paprika   Frenchdressing <sup>7</sup> Knoblauchbaguette   Thymianbaguette	Klein € 6	Groß € 9
<b>Wahlweise dazu</b>		
Knusprig panierte Hähnchenstreifen <small>A,C,H</small>		€ 7
5 Garnelenschwänze flambiert mit Ouzo <small>B</small>		€ 9
Filet vom Angus Rind dry aged <b>120g</b>	€ 23	<b>220g</b> € 35
Entrecote vom Angus Rind dry aged		<b>220g</b> € 23

# Fleisch

<b>Dry aged Rinderfilet</b> <small>A,G,I</small> Portweinsauce   Gorgonzolla Feige <sup>7</sup>   Zucchini-Spaghetti   Kartoffelrösti	<b>150g</b>	<b>€ 33</b>
<b>Dry aged Entrecote</b> <small>G,I,A</small> Bourbon- Barbecuesauce   Speckbohnen   Küstenkartoffeln   Sour Cremé <sup>7</sup>	<b>220g</b>	<b>€ 30</b>
<b>Limoncello Maishähnchenbrust</b> <small>G,I,A</small> Portweinsauce   gebratene Pilze   Tomaten- Spargelragout   Kartoffel- Selleriepüree		<b>€ 19</b>
<b>Dry aged Schweinefilet unter Kräuter- Blütenkruste</b> <small>A,G,I</small> Portweinsauce   Basilikum-Espuma   Caponata   Rosmarinkartoffeln		<b>€ 18</b>
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> <small>I,A,G,I</small> Portweinsauce   Rotwein-Schalotten   Karotten   Kartoffel- Selleriepüree		<b>€ 17</b>

# Fisch

<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> <small>I,G,A</small> Schnittlauchsauce <sup>7</sup>   Gemüsekompott   Kartoffel- Selleriepüree		<b>€ 18</b>
<b>Konfiertes Lachsforellenfilet</b> <small>A,G,H,I,D</small> Grüne Sauce   geschmolzene Tomaten   Macadamia Nüsse   Schwarzer Quinoa		<b>€ 19</b>

# Vegetarisch

<b>Gefüllte Roma Tomate</b> <small>A,G,H,I</small> Ratatouille   Zucchinispaghetti   Sonnenblumenkempüree		<b>€ 16</b>
<b>Tortelloni der Saison</b> <small>A,C,G,I</small> Basilikumpesto   Kirschtomaten   Spargelstücke   Rucola   Pecorino		<b>€ 16</b>

## No.9 Klassiker

**NO·9 Zwickauer Bürgersteak** C,G,J € 16  
Schweinerückensteak | Senf | Sauerrahm<sup>7</sup> | Schinken<sup>2,5</sup> | Gewürzgurke<sup>1</sup> | Gemüse | Bratkartoffeln

**NO·9 Panierte Kalbsschnitzel** A,G € 18  
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gemischter Salat

**NO·9 Cheeseburger** K,A,G,J € 12  
200g dry aged Beef | Sesam Bun | Zwiebel | Gouda | Gurke | Tomate | Salat

**NO·9 Clubsandwich** A,G, C € 12  
Hähnchenbrustfilet | Bacon<sup>4,5</sup> | Toast | Mayonnaise<sup>7</sup> | Salat | Tomate | Gurke | Ei

Bestellen Sie dazu Pommes frites € 4

## Dessert

**Schokoladentörtchen** A,C, G € 9  
marinierte Feigen | weißes Balsamicoeis<sup>7</sup>

**Crème brûlée von Vanille und Rosmarin** C,G,A € 9  
gezuckerte Früchte | Rhabarbersorbet

**Käsevariation** A,E,H,J € 12  
3 Sorten Rohmilchkäse<sup>7</sup> | Früchte | Nüsse | Feigensenf | Feigenbrot

# Allergen- Kennzeichnung – The Food Allergen Agenda

## **A Glutenhaltiges Getreide**

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

## **B Krebstiere / Crustaceans**

## **C Eier / Eggs**

## **D Fisch / Fish**

## **E Erdnüsse / Peanuts**

## **F Soja / Soya**

## **G Milch und Milchprodukte** (einschließlich Laktose) / Milk

## **H Schalenfrüchte**

(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamanuss und Queenslandnuss) / Nuts

## **I Sellerie/ Celery**

## **J Senf / Mustard**

## **K Sesamsamen / Sesame seeds**

## **L Schwefeldioxid und Sulfite**

in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l / Sulphur dioxide

## **M Lupinen / Lupin**

## **N Weichtiere / Molluscs**

<sup>1</sup>mit Süßungsmittel, <sup>2</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup>mit Farbstoff, <sup>4</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>7</sup>mit Laktose