

„Wild beginnt das neue Jahr“

...vornweg

Gegrillte St. Jakobsmuscheln A,B,D,I,N € 12
glasierter Chicorée | Baguette mit Orangenbutter gratiniert | geschmolzene Tomaten

Petersilienwurzelschaumsuppe A,C,D,I, € 7
Gebratene Kräuterseitlinge | Kerbelöl | Kürbiskernstreusel

...hauptsächlich

zart geschmorter Hirschbraten A,B,D,I,N, € 19
Waldpilzrahm | Brezelknödel | Rahmwirsing | Preiselbeeren

Gebackene Rotkohlknödel A,C,G,I, € 19
Cremiges Wildgeschnetztes | Cranberryschaum | Birnenspalten | Gorgonzola

pochiertes Schollenfilet mit Chorizobutter gratiniert A,C,G,I, € 19
Pommerysenfcreme | Miesmuscheln | Kartoffeln | Spitzkohl

...danach

Cremiges Sauerrahmeis auf marinierten Zitrusfrüchtekompott C,G € 8
Mascarponecreme | Cappuccino-Espuma

...im Ganzen

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

4-Gang- Menü Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert € 41

Aus der Feder von

Sebastian Meinel



Sous Chef
30 Jahre,
geboren in Zwickau

Ich wünsche Ihnen ein
gesundes und
erfolgreiches neues Jahr
2019
und würde mich freuen,
Ihnen mit diesen Gerichten
auch ein kulinarisches
Highlight zu bereiten.

„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

Mit Kaffee gebeiztes Lachsforellefilet <small>D,G, I,A</small> Roter Mangold Crème fraîche ⁷ Gurken-Gin-Tonic Limetten-Vinaigrette	€ 14
Warm geräuchertes Carpaccio vom Rind <small>A,G,F,K,</small> Sesamöl Pilze Frühlingszwiebel Ingwer Pecorino Olivenbaguette	€ 14
Karamellisierter Ziegenkäse <small>A,C,G</small> Ziegen- Pfefferschaum ⁷ Olivenpudding ⁷ Pfeffer-Crumble Orangen- Olivenjus	€ 12
Ragout vom Geflügel <small>A,I,G</small> Champignons Zwiebel Gouda ^{3,7} Zitrone Toast	€ 7
Feinste Olivenöle <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

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

Salat

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

Fleisch

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

Fisch

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

Vegetarisch

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

No.9 Klassiker

NO·9 Zwickauer Bürgersteak C,G,J Schweinerückensteak Senf Sauerrahm ⁷ Schinken ^{2,5} Gewürzgurke ¹ Gemüse Bratkartoffeln	€ 16
NO·9 Panierte Kalbsschnitzel A,G Preiselbeeren Bratkartoffeln Gemischter Salat	€ 18
NO·9 Cheeseburger K,A,G,J 200g dry aged Beef Sesam Bun Zwiebel Gouda Gurke Tomate Salat	€ 12
NO·9 Clubsandwich A,G, C Hähnchenbrustfilet Bacon ^{4,5} Toast Mayonnaise ⁷ Salat Tomate Gurke Ei	€ 12
Bestellen Sie dazu Pommes frites	€ 4

Dessert

Schokoladentörtchen A,C, G marinierte Feigen weißes Balsamicoeis ⁷	€ 9
Crème brûlée von Vanille und Rosmarin C,G,A gezuckerte Früchte Rhabarbersorbet	€ 9
Käsevariation A,E,H,J 3 Sorten Rohmilchkäse ⁷ Früchte Nüsse Feigensenf Feigenbrot	€ 12

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, Macadamianuss 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

¹mit Süßungsmittel, ²mit Antioxidationsmittel, ³mit Farbstoff, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵mit Konservierungsstoffen, ⁷mit Laktose