



# QUARTIER 5

Hotel & Restaurant in Gohrisch

*Herzlich willkommen*

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im QUARTIER 5 in Gohrisch.  
Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Unsere Gerichte werden frisch und nur aus den besten Zutaten für Sie zubereitet. Ein Großteil unserer Produkte stammen aus der Region.

Sollten Sie eine Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergie haben, so berät Sie unser Serviceteam gern und stimmt Ihren Wunsch mit der Küche ab.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns.

Guten Appetit!

*Familie Henkenjohann & Team*

Familie Henkenjohann & das Team vom QUARTIER 5

# Vorspeisen

## „Bunter Blattsalat“

Blattsalat | Honig-Thymian-Dressing | Tomate | gehobeltes Gemüse | geröstete Kerne  
Klein 9.90 / Groß 12.90  
mit milden Ziegenfrischkäse +2.90

## Philipps Rosé 2024

Philipp Kuhn | Pfalz | Deutschland  
0,1 l 5.90

\* \* \*

## „Vitello Tonnato“

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz | Thunfischcreme | gebacken Kapern | Gurke | Radieschen  
14.90

## Grüner Veltliner Urgestein | DAC 2024

Weingut Jurtschitsch | Kamptal | Österreich  
0,1 l 6.70

\* \* \*

## „Bruschetta“

Geröstetes Steinofenbaguette | Strauchtomate | Basilikum  
8.90  
50g Büffelmozzarella +2.90

## Kernling 2021

Karsten Lindhardt | Pillnitz | Sachsen  
0,1 l 8.50

\* \* \*

## Rote Bete Carpaccio

Brombeervinaigrette | Milder Ziegenfrischkäse | Apfel-Chutney | Walnuss | Rucola  
12.90

## Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2024

Erste+Neue | Kalterer See | Südtirol  
0,1 l 6.50

\* \* \*

## Fruchtige Tomatensuppe

Pesto | Grissini | Grana Padano Schaum  
6.90

 Vegetarisch  Vegan  Vegan möglich  Laktosefrei möglich  Glutenfrei möglich

Alle Preise in Euro und inkl. gültiger MwSt.

# Hauptgerichte

**Im Ganzen gebratene Forelle aus Rathmannsdorf**   
Nussbutter | buntes Saisonales Gemüse | Sauerrahm-Kartoffelstampf  
26.90

**Müller-Thurgau 2024**  
Martin Schwarz | Meissen | Sachsen  
0,1l 8.50

\* \* \*

**Geschmorte Lammkeule**   
Breite Bohnen | gebratene Pilze | getrocknete Tomate | cremige Polenta | Rosmarin-Feigen-Jus  
28.90

**Cabernet Sauvignon 2019**  
Franz Netzl | Österreich  
0,1l 9.70

\* \* \*

**Gegrillte Maishähnchenbrust**    
Frühlingsgemüse | Mandel-Bärlauch-Risotto | Portweinjus  
29.90

**Grauburgunder im Barrique 2023**  
Karsten Lindhardt | Pillnitz | Sachsen  
0,1l 8.90

\* \* \*

**Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Sächsischen Strohschwein**    
Gegrilltes mediterranes Gemüse | Drillinge | Portweinjus  
27.90

**Pinot Noir Schwarze Erde 2023**  
Anderer | Baden | Deutschland  
0,1l 9.50

\* \* \*

**„Tagliata“**    
Tranchen vom gegrillten Roastbeef aus Dürrröhrsdorf  
gebratene Buchenpilze | Strauchtomate | Drillinge | Rucola | Balsamico | gehobelter Grana Padano  
32.90

**Sangiovese Le Focaiè 2021**  
Rocca di Montemasi | Maremma Toscana | Italien  
0,1l 8.50

 Vegetarisch  Vegan  Vegan möglich  Laktosefrei möglich  Glutenfrei möglich

Alle Preise in Euro und inkl. gültiger MwSt.

# Pasta, Risotto & Gnocchi

## Pasta Salmone



Rigatoni | Lachsfilet | junger Blattspinat | Rahm | Grana Padano  
18.90

## Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2024

Erste + Neue | Kalterer See | Südtirol  
0,1l 6.50

\*\*\*

## Bärlauch-Ravioli



Ravioli gefüllt mit Bärlauch & Ricotta |  
Strauchtomaten | Grüner Spargel | Radieschen | junger Spinat | Grana Padano  
22.90

## Pinot Grigio IGT 2024

Tenuta Il Mio | Venetien | Italien  
0,1l 5.70

\*\*\*

## Spaghetti aglio, olio e Peperoncino



Spaghetti | Knoblauch | Chili | Petersilie | Olivenöl | Rucola | gehobelter Grana Padano  
14.90  
Mit gebratene Garnelen & Kirschtomaten  
+9.90

## Sauvignon Blanc Alto Adige DOC 2024

Erste+Neue | Kalterer See | Südtirol  
0,1l 6.50

\*\*\*

## „Mediterranes Raclette“



Original Schweizer Raclette vom Hof Jumi  
Raclettekäse | Gnocchi | Grillgemüse | Tomate | Frühlingslauch | Rucola | Bärlauch-Pesto  
17.90

## Grauburgunder Barrique 2023

Karsten Lindhardt | Pillnitz | Sachsen  
0,1l 8.90

\*\*\*

## „Risotto Funghi“



Pilz-Risotto | Trüffelbutter | Junglauch | Kirschtomaten | Rucola | Grana Padano  
19.90



Vegetarisch



Vegan



Vegan möglich



Laktosefrei möglich



Glutenfrei möglich

Alle Preise in Euro und inkl. gültiger MwSt.

# Desserts

## „Rüblükuchen“

Saftiger Karottenkuchen | Rhabarber | Haselnuss | Weiße Schokolade  
7.90

## His Eminence's Choice 10years Tawny Port

Delaforce | Douro | Portugal  
6 cl 7.50

\* \* \*

## Crème Brûlée

Tonkabohne | Orange | Himbeere | Schokolade  
10.90

## Sherry Lustau San Emilio PX

Emilio Lustau | Jerez de la Frontera | Spanien  
6 cl | 9.00

\* \* \*

## QUARTIER 5 Törtchen

Schokolade | Buttercreme | Pistazie  
4.20

\* \* \*

## Hausgemachte Nougat-Praline

mit einem Espresso  
5.40

## Don Papa Baroko

Rum | Philippinen  
2 cl 7.40

\* \* \*

## Auswahl an feinen Schweizer Käse vom Hof Jumi

Verschiedene Käse nach Angebot | Hausgemachtes Fruchtebrot | Chutney | Feigensenf | Olive  
Dreierlei 10.90  
Fünferlei 12.90

## Beerenauslese

Umathum | Burgenland | Österreich  
6 cl | 7.00



Vegetarisch



Vegan



Vegan möglich



Laktosefrei möglich



Glutenfrei möglich

Alle Preise in Euro und inkl. gültiger MwSt.

# Eisbecher

## „Lilienstein“



Zwei Kugeln Vanilleeis | Apfelkompott | Sahne | Eierlikör | Krokant  
10.90

## „Königstein“



Schokoladeneis | Vanilleeis | Banane | Sahne | Schokoladensoße | Mandeln  
9.90

## „Papstein“



Walnusseis | Pistazieneis | Schokoladeneis | Sahne | Schokoladensoße | Nusskrokant  
10.90

## „Gohrisch“



Joghurteis | Erdbeereis | Naturjoghurt | Beeren | Sahne  
8.90

# Eiscreme & Sorbets

## Eis



Vanille  
Schokolade  
Erdbeere  
Walnuss  
Pistazie  
Joghurt  
Weiße Schokolade

## Sorbet



Melonensorbet  
Himbeersorbet  
Zitronensorbet  
Cassisorbet  
Erdbeersorbet  
Mangosorbet  
Je 2.50

## Toppings

Schokoladensoße  
Erdbeerssoße  
Karamellsoße  
Nusskrokant  
Mandelsplitter  
Je 1.20

Hausgemachter Eierlikör  
2cl 3.20

## Beilagen

Beerenragout  
Apfelkompott  
Schlagsahne  
Je 1.50



Vegetarisch



Vegan



Vegan möglich



Laktosefrei möglich



Glutenfrei möglich