

Vorspeise

Steinpilzsuppe mit Steinpilzen
in Blätterteig und Croûtons
9.2 € **VEGAN**

Suppe vom Hokkaido Kürbis mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.2 € wahlweise **VEGAN**

Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat,
Cranberry-Birnen-Chutney
14.6 € **REGIONAL**

Riesengarnelen gebraten, Blumenkohl im Tempurateig gebacken
und Blumenkohl Püree
18.6 € **KETOGEN**

Zwischengang

Backe und Bauch vom sächsischen Schwein, Spitzkohl
Und Erbsenpüree, Teriyaki-Jus
Klein 19.1 € groß 27.2 € **REGIONAL**

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus, geschmorte Rote Beete, Tahin-Creme
23.4 € **VEGAN**

Bielataler Saiblingsfilet gebraten, geschmorte Rote Beete
und Kartoffel-Sesam-Püree
25.1 € **REGIONAL**

Steinbuttfilet gebraten, Artischocken sautiert und
Kartoffelkuchen, Krustentiersauce
29.3 € **KETOGEN**

Rinderrücken gebraten, grüner Spargel und
Pffifferlings-Ravioli, Portwein-Jus
33.5 € **LOW CARB**

Irische Ochsenbacke geschmort mit Spitzkohl und
Kartoffel-Sesam-Püree, Jus
27.6 €

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, Wild Heidelbeer-Ragout
und Vanille-Eis
12.4 € **VEGETARISCH**

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 4.1 €
mit Wodka aufgegossen 8.1 € **VEGAN**

„Kalter Hund“ mit Mango Ragout und Kokos-Eis
12.4 € **VEGAN**

Appetizers

Porcini mushroom soup with porcini mushrooms
in puff pastry and croutons
9.2 € **VEGAN**

Hokkaido pumpkin soup with Altenburger goat cheese
in puff pastry and croutons
9.2 € optional **VEGAN**

Altenburger goat cheese caramelized, walnuts, small Salad, cranberry and pear chutney
14.6 € **REGIONAL**

Fried king prawns, cauliflower baked in tempura batter
and cauliflower puree
18.6 € **KETOGEN**

Intermediate passage

Cheek and belly of Saxon pork, pointed cabbage
And pea puree, teriyaki sauce
Small 19.1 € large 27.2 €

main dishes

Baked falafel with hummus, pointed cabbage and tahini cream
23.4 € **VEGAN**

Bielatal char fillet fried, pointed cabbage
and potato and pumpkin seed puree
25.1 € **REGIONAL**

Roasted turbot fillet, sautéed artichokes and
potato cake, shellfish sauce
29.3 € **KETOGEN**

Roasted beef loin, green asparagus and
chanterelle ravioli, port wine jus
33.5 € **LOW CARB**

Irish ox cheek braised with pak choi and
potato-sesame puree, jus
27.6 €

dessert

White chocolate crème brûlée, cherries and vanilla ice cream
12.4 € **VEGETARIAN**

“Cold dog” with mango ragout and coconut ice cream
12.4 € **VEGAN**

Ball of sorbet & fruit according to daily offer 4.1 €
infused with vodka 8.1 € **VEGAN**