

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**

Happy Foie Gänseleber (ohne Stopfen) karamellisiert
mit hausgemachten Brioche, Cranberry-Birnen-Chutney und Feldsalat
16.9 €

Zwischengang

Kalbsbries gebraten, Rahm-Spitzkohl, Kartoffelkrapfen
und Portwein-Jus
Klein 18.2 € groß 26.2 €

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus, Spitzkohl und
Kirschtomaten, Tahin-Creme
23.4 € **VEGAN**

Bielataler Saiblingsfilet gebraten, Spitzkohl
und Kartoffel-Kürbiskern-Püree
25.1 € **REGIONAL**

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten mit Artischockengemüse
und Feldsalat-Risotto
29.7 €

Rinderrücken gebraten, Spitzkohl und
getrüffeltes Kartoffelkrapfen, Portwein-Jus
33.5 € **LOW CARB**

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

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, 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**

Happy Foie goose liver (without stuffing) caramelized,
with homemade brioche,
Cranberry pear chutney and lamb's lettuce
16.9 €

Intermediate passage

Fried veal sweetbreads, creamed pointed cabbage, potato fritters
and port wine jus
Small 18.2 € large 26.2 €

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**

Roast beef loin, pointed cabbage,
truffled potato fritters, port wine jus
33.5 € **LOW CARB**

Gurnad fillet and king prawn fried with saffron fennel
and lamb's lettuce risotto
29.7 €

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**