






Vorspeisen



Kürbissuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.5 € wahlweise  



Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat,  
Cranberry-Birnen-Chutney
14.3 €


Happy Foie Gänseleber Terrine karamellisiert
mit hausgemachten Brioche,
Cranberry-Birnen-Chutney
17.4 €



Kalbsbries gebraten, Spitzkohl und 
Kartoffelkrapfen, Sherry-Jus
18.5 €



Hauptgerichte


Gebackene Falafel mit Hummus,  
Spitzkohl gebraten, Tahin-Creme
23.4 €

„Feta“ in Brickteig gebacken, geschmorte Rote Beete,  
Selleriepüree und Kürbissauce
23.4 €


Lammragout und Lammhüfte Sous vide, Rosenkohl gebraten 
und Kartoffel-Sesam-Püree
32.4 €



Bielataler Saiblingsfilet gebraten, geschmorte Rote Beete  
und Kartoffel-Sesam-Püree
26.4 €

Rinderfilet gebraten, geschmorte Rote Beete  
und Selleriepüree
37.2 €

Seeteufel gebraten, Kürbiskern-Risotto 
und eingelegtem Kürbis, Krustentiersauce
33.5 €



Dessert



Weißer Schokoladen Crème Brûlée, 
Wildheidelbeer-Ragout und Vanille-Eis
12.4 €

Kugel Sorbet & Früchte 4.1 €  
mit Wodka aufgegossen 8.1 €


Schokoladenladen-Haselnuss Törtchen, Brombeerragout,
Muscovado-Eis, Karamell Creme
12.5 €

Appetizers


Pumpkin soup with chanterelles
in puff pastry and croutons
9.5 € optional  


Caramelized Altenburg goat cheese, walnuts, small salad,
cranberry-pear chutney  
14.3 €



Happy Foie Goose Liver Terrine, caramelized
with homemade brioche,
cranberry-pear chutney,
17.4 €


Fried sweetbreads, pointed cabbage and 
potato fritters, sherry jus
18.5 €



Main dishes


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

Feta baked in brick pastry, braised beetroot, 
celery puree and pumpkin sauce
23.4 €


Lamb ragout and lamb rump cooked sous vide,  
roasted brussels sprouts and mashed potatoes
32.4 €

Pan-fried char fillet from Bielatal, braised beetroot 
and potato-sesame purée
26.4 €



Roast beef fillet, braised beetroot  
and celery root purée
37.2 €

Pan-fried monkfish, pumpkin seed risotto 
and pickled pumpkin, shellfish sauce
33.5 €

Dessert

White chocolate crème brûlée, wild blueberry ragout 
and vanilla ice cream
12.4 €

Chocolate-hazelnut tartlet, blackberry compote,
Muscovado ice cream, caramel cream
12.5 €

Ball of sorbet or ice cream & fruit 4.1 €  
infused with vodka 8.1 €