

Vorspeisen

Rucola-Cremesuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
8.9 € wahlweise **VEGAN**

Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat, Cranberry-Birnen-Chutney
klein 12.9 € **VEGETARISCH**

Sommerlicher Blattsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Kimchi,
eingelegten Radieschen, Gurke und Croûtons
9.4 € **VEGAN**

Zwischengang

Taubenbrust Praline gebacken mit Selleriepüree, gebraten Pfifferlingen
und Rapunzel Salat
11.4 € **LOW CARB**

Hauptgerichte

„Die Pfiffige Bowl“
Pfifferlinge, Radicchio-Salat, Rote Linsen, Tomatenconfit,
Pfeffer-Creme, Süßkartoffelchips
klein 17.6 € groß 20.6 € **VEGAN**

Gebackene Falafel mit Hummus, Pak Choi sautiert und Tahin-Creme
klein 17.6 € groß 20.6 € **VEGAN**

Bielataler Saibling mit Zuckerschoten und Kartoffel-Rucola Püree
23.9 € **REGIONAL**

Kotelett von schwarzem Heilbutt gebraten, Kartoffelkrapfen,
Pfifferlinge und sautierter Pak Choi
25.7 € **LOW CARB**

Ochsenbacke geschmort mit Sommergemüse und
Kartoffel-Rucola-Püree, Jus
26.7 € **REGIONAL**

Rinderrücken gebraten, Pfifferlinge, Zuckerschoten und Selleriepüree, Portwein-Jus
32.4 € **LOW CARB**

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, Kirsch-Ragout
und Vanille-Eis
11.8 € **VEGETARISCH**

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 3.7 €
mit Wodka aufgegossen 6.7 € **VEGAN**

„Quarkkeulchen“ mit Apfelragout und Vanille-Eis
9.4 € **VEGAN**

Appetizers

arugula cream soup with Altenburger goat cheese
baked in a puff pastry and croutons
8.9 € alternatively **VEGAN**

Altenburger goat cheese caramelized, walnuts, small Salad, cranberry and pear chutney
small 12.9 € **VEGETARIAN**

Summery leaf salad with house dressing, cherry tomatoes, cucumber,
pickled radishes and croutons
9.4 € **VEGAN**

intermediate course

Pigeon breast praline baked with celery puree, fried chanterelles
and Rapunzel salad
11.4 €

main dishes

Baked falafel with hummus, with sautéed pak choi and
Tahin Cream **VEGAN**
small 17.6 € large 20.6 €

"The Smart Bowl"
Chanterelles, radicchio salad, red lentils, tomato confit,
Pepper Cream, Sweet Potato Chips
small 17.6 € large 20.6 € **VEGAN**

Fried halibut cutlet, potato fritters, chanterelles and sautéed pak choi
25.7 € **LOW CARB**

Bielatal char roasted with sugar snap and
Potato wild garlic puree
23.9 € **REGIONAL**

Ox cheek braised with summer vegetables and
Potato arugula puree, jus
26.7 € **REGIONAL**

dessert

White chocolate crème brûlée, cherries and vanilla ice cream
11.8 € **VEGETARIAN**

Quark balls with apple ragout and vanilla ice cream
9.4 € **VEGAN**

Ball of sorbet & fruit according to daily offer 3.7 €
infused with vodka 6.7 € **VEGAN**