

Vorspeise

Steinpilzsuppe mit Steinpilzen
in Blätterteig und Croûtons
8.9 € **VEGAN**

Suppe vom Hokkaido Kürbis mit Stolpener Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.3 € wahlweise **VEGAN**

Stolpener Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat,
Cranberry-Birnen-Chutney
15.4 € **REGIONAL**

Kalbskopf gebacken mit Kartoffel-Endivien-Salat,
Chili Creme, Radicchio-Salat
16.3 € **REGIONAL**

Zwischengang

Blumenkohl im Tempurateig gebacken, Blumenkohl Püree und
Pfifferlinge gebraten
klein 16.9 € groß 23.4 € **VEGAN**

Hauptgerichte

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

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

Knurrhahnfilet und Riesengarnele gebraten mit Safran-Fenchel
und Kürbiskern-Risotto
29.7 €

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

Irische Ochsenbacke geschmort, Blumenkohl gebacken und Steinpilze gebacken,
Blumenkohl Püree, Jus
27.4 € **KETOGEN**

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, Heidelbeer-Ragout
und Vanille-Eis
12.2 € **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
8.9 € **VEGAN**

Hokkaido pumpkin soup with Altenburger goat cheese
in puff pastry and croutons
9.3 € optional **VEGAN**

Stolpener goat cheese caramelized, walnuts, small Salad, cranberry and pear chutney
15.4 € **REGIONAL**

Baked veal head with potato and pumpkin seed salad,
chili cream, radicchio salad
16.3 € **REGIONAL**

Intermediate passage

Cauliflower baked in tempura batter, cauliflower puree and fried chanterelles
small 16.9 € large 23.4 € **VEGAN**

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, Porcini mushroom baked and
Potato frites, port wine jus
33.5 € **LOW CARB**

Gurnad fillet and king prawn fried with saffron fennel
and pumpkin seed risotto
29.7 €

Braised Irish ox cheek, baked cauliflower, Porcini mushroom baked
and cauliflower puree, jus
27.4 € **LOW CARB**

dessert

White chocolate crème brûlée, cherries and vanilla ice cream
12.2 € **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**

Ask about all allergens and additives please contact our service staff