Vorspeisen

Steinpilzsuppe
mit Tomaten Öl und Croûtons
10.5 € wahlweise

Suppe vom Hokkaido Kürbis mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.5 € wahlweise

Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat,
Berberitzen-Apfel-Chutney
15.5 €

Backhendl mit Kartoffel-Radieschensalat
und Schmelz-Zwiebel-Jus
15.5 €

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus,
geschmorte Rote Beete, Tahin-Creme
24.5 €

„Veta“ in Brickteig gebacken mit
Kartoffel-Radieschensalat
24.5 €

Bielataler Saiblingsfilet, geschmorte Rote Beete
und Kartoffel-Sesam Püree
26.5 €

Lammkeule Sous vide, Paprika-Sauerkraut
und Schlesische Klöße
26.5 €

Kalbsschulter geschmort, Spitzkohl & Radieschen
sautiert und Kartoffel-Sesam Püree
27.5 €

Rinderrücken gebraten, Zuckerschoten und
Kartoffelkrapfen, Portwein-Jus
32.5 €

Dessert

Weiße Schokoladen Crème Brûlée,
Wildheidelbeer-Ragout und Vanille-Eis 12.5 €

Schokoladen-Brownie mit Honig-Eis & Honigcrème
12.5 €

Kugel Sorbet & Früchte 4.1 €
mit Wodka aufgegossen 8.1 €

Appetizers

Porcini mushroom soup
with tomato oil and croutons
10.5 € optional

Hokkaido pumpkin soup with Altenburg goat cheese
in puff pastry and croutons
9.5 € optional

Caramelized Altenburg goat cheese, walnuts, small salad,
barberry-apple chutney
15.5 €

Fried chicken with potato and radish salad
and caramelized onion jus
15.5 €

Main dishes

Baked falafel with hummus, beetroot
and tahini cream
24.5 €

Feta baked in brick pastry, potato and radish salad
24.5 €

Fried char fillet from Bielatal, beetroot
and potato-sesam purée
26.5 €

Sous-vide leg of lamb, bell pepper sauerkraut,
and Silesian dumplings
26.5 €

Braised veal shoulder, pointed cabbage & radishes
and potato-sesam purée
27.5 €

Roasted beef loin, sugar snap peas,
and potato fritters, jus
*32.5 €

Dessert

White chocolate crème brûlée, wild blueberry ragout
and vanilla ice cream 12.5 €

Chocolate Brownie with Honey Ice Cream & Honey Cream
12.5 €

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