

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Pfifferlingen
in Blätterteig und Croûtons
9.4 € **VEGAN**

Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat,
Cranberry-Birnen-Chutney
14.6 € **REGIONAL**

Jakobsmuschel gebraten, eingelegten Kürbis und Selleriepüree
17.2 € **LOW CARB**

Oktopus, Rote Linsen-Salat mit Chimichurri Creme
und kleinem Salat
16.3 € **LOW CARB**

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus,
Spitzkohl sautiert, Tahin-Creme
23.2 € **VEGAN**

Wan-Tan Taschen mit Linsenfüllung gebacken,
Paprika-Sauerkraut und Kürbisschaum
23.2 € **VEGAN**

Knurrhahnfilet gebraten, eingelegten Kürbis
und Kartoffel-Kürbiskern-Püree
27.3 €

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten, Artischocken
Kartoffelkrapfen, Krustentiersauce
32.3 € **LOW CARB**

Rinderfilet gebraten, Spitzkohl und Pfifferlinge
Selleriepüree, Portwein-Jus
37.3 € **REGIONAL**

Rinderbrust geschmort, Paprika-Sauerkraut
und Petersilien-Spätzle
26.4 € **REGIONAL**

Dessert

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

Kugel Eis oder Sorbet & Früchte 4.1 €
mit Wodka aufgegossen 8.1 € **VEGAN**

„Kalter Hund“ mit Mango-Ragout und Kokos-Eis
12.4 € **VEGAN**

Appetizers

Pumpkin soup with chanterelles
in puff pastry and croutons
9.4 € **VEGAN**

Altenburger goat cheese caramelized, walnuts, small salad
and cranberry pear chutney
14.6 € **REGIONAL**

Pan-fried scallops with pickled pumpkin and celery puree
17.20 € **LOW CARB**

Intermediate passage

Octopus, red lentil salad with wild chimichurri creme
and a small salad
16.3 € **LOW CARB**

main dishes

Baked falafel with hummus, pointed cabbage
and tahini cream
23.2 € **VEGAN**

Baked wonton pockets with lentil filling, chanterelle
mushroom risotto, and wild rocket salad foam
23.2 € **VEGAN**

Roasted gurnard fillet, pickled pumpkin
and potato and pumpkin seed mash
27.3 €

Roasted turbot fillet and king prawn, artichokes
and potato donuts, shellfish sauce
32.3 € **LOW CARB**

Roasted beef fillet, pointed cabbage, and chanterelle mushrooms,
celery puree, port wine jus
37.3 € **REGIONAL**

Braised beef brisket, paprika sauerkraut
and parsley spaetzle
26.4 € **REGIONAL**

dessert

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

“Cold dog” with mango ragout and coconut ice cream
12.4 € **VEGAN**

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