

Vorspeise

Rucola-Cremesuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.2 € wahlweise **VEGAN**

Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat,
Cranberry-Birnen-Chutney
13.5 € **VEGETARISCH**

Kalbskopf gebacken mit Kartoffel-Endivien-Salat,
Chili Creme, Radicchio-Salat
*15.5 € **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-Rucola-Püree
24.4 € **REGIONAL**

Seeteufel und Riesengarnele gebraten mit Radieschen sautiert
und Rucola Risotto
29.7 €

Entrecôte vom Kalb gebraten, Pfifferlinge, Spitzkohl und
Kartoffelkrapfen, Portwein-Jus
33.5 € **LOW CARB**

Irische Ochsenbacke geschmort, Blumenkohl gebacken, Pfifferlinge und
Blumenkohl Püree, Jus
27.4 € **LOW CARB**

Dessert

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

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 3.9 €
mit Wodka aufgegossen 6.9 € **VEGAN**

„Quarkkeulchen“ mit Apfelragout und Himbeer-Sorbet
9.4 € **VEGAN**