

### **Vorspeisen**

Kürbis-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**

Kürbis gebacken,-Püree und fermentiert, kleiner Blattsalat,  
Radieschen und Croûtons  
12.4 € **VEGAN**

### **Hauptgerichte**

Mediterranes Paprika-Fenchel-Sugo mit Kartoffel-Sesam Klöße und  
Paprika Harissa in Blätterteig **VEGAN**  
klein 17.6 € groß 21.6 €

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

Bielataler Saibling gebraten, Grüner Spargel und  
Kartoffel-Kürbiskern Püree  
23.9 € **REGIONAL**

Ochsenbacke geschmort mit Herbstgemüse und  
Kartoffel-Kürbiskern-Püree, Jus  
26.7 € **REGIONAL**

Rinderrücken gebraten, Grüner Spargel und  
Topinambur Püree, Portwein-Jus  
32.6 € **LOW CARB**

### **Dessert**

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, Brombeer-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**

pumpkin 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**

Baked pumpkin, puree and fermented, small leaf salad,  
Radishes and croutons  
12.4 € **VEGAN**

## **main dishes**

Mediterranean pepper and fennel sugo with potato and sesame dumplings  
Paprika Harissa in puff pastry **VEGAN**  
small 17.6 €      large 21.6 €

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

Fried monkfish and king prawns, pepper and fennel sugo  
and potato cake  
28.4 € **LOW CARB**

Fried Bielatal char, green asparagus and  
Potato-pumpkin seed puree  
23.9 € **REGIONAL**

Ox cheek braised with summer vegetables and  
Potato-pumpkin seed 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**

Ask about all allergens and additives please contact our service staff