

Vorspeisen

Rucola-Suppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.5 € wahlweise  

Oktopus Sous vide, Tomaten-Risotto & Kimchi 
16.3 €

Kalbskopf gebacken mit Kartoffel-Radieschensalat
und Schmelz-Zwiebel-Jus  
15.7 €

Jakobsmuschel gebraten, Rote Linsen & Fenchelsalat 
17.2 €

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus,  
Kimchi, Tahin-Creme
23.4 €

„Veta“ in Brickteig gebacken, Kartoffelsalat 
und marinierten Fenchel
23.4 €

Bielataler Saiblingsfilet, Spitzkohl sautiert
und Kartoffelpüree  
25.7 €

Steinbutt und Garnele gebraten, Tomaten-Risotto 
und grüner Spargel
33.4 €

Kalbsschulter geschmort, Spitzkohl sautiert
und Kartoffelpüree 
27.3 €

Rinderrücken gebraten, grüner Spargel und
Lausitzer Kartoffel-Stupperle 
33.5 €

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, 
Wild Heidelbeer-Ragout und Vanille-Eis
12.5 €

Kugel Sorbet & Früchte 4.1 €  
mit Wodka aufgegossen 8.1 €

Maulbeeren Cheesecake, Kirschragout,
Kirschsorbent, Karamell-Creme
12.5 € 

Appetizers

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

Octopus sous vide, tomato risotto & kimchi 
16.3 €

Breaded calf's head with potato and radish salad  
and melted-onion jus
15.7 €

Seared scallops, red lentils & fennel salad 
17.2 €

Main dishes

Baked falafel with hummus, kimchi 
and tahini cream
23.4 €

Feta baked in brick pastry, potato salad,
and marinated fennel, wild garlic cream  
23.4 €

Fried char fillet from Bielatal, sautéed asparagus
and wild garlic dumplings 
25.7 €

Pan-fried turbot and shrimp, tomato risotto
and green asparagus 
33.4 €

Braised veal shoulder, sautéed pointed cabbage
and wild garlic purée 
27.3 €

Roast beef sirloin, green asparagus and
potato dumplings  
33.5 €

Dessert

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

Mulberry cheesecake, Cherry ragout,
Cherry Sorbet, caramel cream
12.5 €

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