

Vorspeisen

Rucola-Cremesuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
8.9 € wahlweise **VEGAN**

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

Sommerlicher Blattsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Kimchi,
eingelegten Radieschen, Gurke und Croûtons
9.5 € **VEGAN**
dazu 3 Riesengarnelen gebraten 17.9 €

Zwischengang

„Die Pfiffige Bowl“
Pfifferlinge, Radicchio-Salat, Rote Linsen, Tomatenconfit,
Pfeffer-Creme, Süßkartoffelchips
klein 16.9 € groß 23.4 € **VEGAN**

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus, Pak Choi sautiert
und Tahin-Creme
23.4 € **VEGAN**

Bielataler Saiblingsfilet mit grünen Spargel
und Kartoffel-Rucola-Püree
24.4 € **REGIONAL**

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

Steinbutt und Riesengarnele gebraten mit Artischocken Gemüse
und Garnelen-Ravioli
29.6 € **LOW CARB**

Irische Ochsenbacke geschmort mit Pak Choi und
Kartoffel-Pfifferling-Püree, Jus
26.5 € **LOW CARB**

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, Heidelbeer-Ragout
und Vanille-Eis
11.8 € **VEGETARISCH**

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 3.7 €
mit Wodka aufgegossen 6.7 € **VEGAN**

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

Appetizers

Rucola cream soup with Altenburg goat cheese
in puff pastry and croutons
8.9 € optional **VEGAN**

Altenburger goat cheese caramelized, walnuts, small Salad, cranberry and pear chutney
13.5 € **REGIONAL**

Summery leaf salad with house dressing, cherry tomatoes, kimchi,
pickled radishes, cucumber and croutons
9.5 € **VEGAN**
with 3 fried king prawns 17.9 €

Intermediate passage

“The Smart Bowl”
Chanterelles, radicchio salad, red lentils, tomato confit,
pepper cream, sweet potato chips
small 16.9 € large 23.4 € **VEGAN**

main dishes

Baked falafel with hummus, pak choi
and tahini cream
23.4 € **VEGAN**

Bielatal char fillet fried, Beelitz asparagus fried
and potato and rucola puree
24.4 € **REGIONAL**

Veal entrecôte, Beelitz asparagus and
Potato frites, port wine jus
32.5 € **LOW CARB**

Turbot and king prawns fried with artichoke vegetables
and shrimp ravioli
29.6 € **LOW CARB**

Irish ox cheek braised with spring vegetables and
potato- pumpkin kernel puree, jus
26.5 € **LOW CARB**

dessert

White chocolate crème brûlée, cherries and vanilla ice cream
11.8 € **VEGETARIAN**

Quark balls with apple ragout and mango sorbet
9.4 € **VEGAN**

Ball of sorbet & fruit according to daily offer 3.7 €
infused with vodka 6.7 € **VEGAN**