

Vorspeisen

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

Oktopus Sous vide, Tomaten-Risotto & Kimchi 
16.5 €

Maultaschen v. Kalb mit Kartoffel-Radieschensalat
und Schmelz-Zwiebel-Jus  
14.5 €

Blattsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten,  
Kimchi, eingelegten Radieschen & Rettich 10.5 €

wahlweise mit
3 Riesengarnelen gebraten 8.5 €
Pfifferlinge gebraten 4.5 €

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus,  
Kimchi, Tahin-Creme
24.5 €

„Veta“ in Brickteig gebacken, Kartoffel-Radieschensalat 
und Pfifferlinge gebraten
24.5 €

Bielataler Saiblingsfilet, Spitzkohl & Radieschen
sautiert und Kartoffel-Pfifferling Püree  
26.5 €

Steinbutt und Garnele gebraten, Tomaten-Risotto 
und Zuckerschoten
33.5 €

Kalbsschulter geschmort, Spitzkohl & Radieschen
sautiert und Kartoffel-Pfifferling Püree  
27.5 €

Rinder Onglet Sous vide gegart, Zuckerschoten, Pfifferlinge
und Lausitzer Kartoffel-Stupperle, Jus
30.5 €  

Dessert

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

Bergamotte-Zitronen Tarte, Brombeer-Ragout, 
Cassis Sorbet 12.5 €

Kugel Sorbet & Früchte 4.1 €  
mit Wodka aufgegossen 8.1 €

Appetizers

Arugula soup with Altenburg goat cheese
in puff pastry and croutons

9.5 € optional  

Octopus sous vide, tomato risotto & kimchi 

16.5 €

Veal Maultaschen Breaded with potato and
radish salad and caramelized onion jus

*15.5 €

Leaf salad with house dressing, cherry tomatoes,
kimchi, pickled radishes & daikon 10.5 €

optional with

3 pan-fried king prawns 8.5 €

pan-fried chanterelles 4.5 €

Main dishes

Baked falafel with hummus, kimchi 
and tahini cream

24.5 €

Feta baked in brick pastry, potato salad,
and chanterelle mushrooms, cream  

24.5 €

Fried char fillet from Bielatal, sautéed asparagus
and chanterelle mashed potato 

26.5 €

Pan-fried turbot and shrimp, tomato risotto
and sugar snap peas 

33.5 €

Braised veal shoulder, sautéed pointed cabbage
and chanterelle mashed potato 

27.5 €

Beef onglet cooked sous vide, sugar snap peas, chanterelle
mushrooms and Lusatian potato dumplings, jus

*30.5 €  

Dessert

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

Bergamot-Lemon Tart, Blackberry Ragout,
Cassis Sorbet 12.5 €

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