

### **Vorspeisen**

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

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

Lammpraline gebacken mit Selleriepüree  
Berberitzen-Chutney und Feldsalat, Jus  
14.5 € **REGIONAL**

### **Zwischengang**

Bärlauch-Risotto mit „Feta“ in Brickteig gebacken, grüner Spargel  
und Kirschtomaten  
klein 15.9 €      groß 21.9 € **VEGAN**

### **Hauptgerichte**

Gebackene Falafel mit Hummus, geschmorte Rote Beete  
und Tahin-Creme  
22.4 € **VEGAN**

Bielataler Saiblingsfilet gebraten, geschmorte Rote Beete  
und Kartoffel-Bärlauch-Püree  
23.8 € **REGIONAL**

Rinderrücken gebraten, grünen Spargel und  
Kartoffel-Bärlauch-Ravioli, Portwein-Jus  
30.9 € **LOW CARB**

Steinbutt und Riesengarnele gebraten mit Artischocken Gemüse  
und Garnelen-Ravioli  
29.1 € **LOW CARB**

„boeuf bourguignon“  
(Rinderschulter geschmort) mit Frühlingsgemüse  
und Kartoffel-Bärlauch-Püree, Jus  
24.8 €

### **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 Passionsfrucht-Sorbet  
9.4 € **VEGAN**

## **Appetizers**

Wild garlic 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  
small 13.5 € **VEGETARIAN**

Lamb praline baked with celery puree  
Barberry chutney and lamb's lettuce, jus  
14.5 € **REGIONAL**

## **Intermediate passage**

Wild garlic risotto with "feta" baked in brick dough, green asparagus  
and cherry tomatoes  
small €15.9                      large €21.9 **REGIONAL**

## **main dishes**

Baked falafel with hummus, braised beetroot  
and tahini cream  
22.4 € **VEGAN**

Bielatal char fillet fried, braised beetroot  
and potato and wild garlic puree  
23.8 € **REGIONAL**

Roasted saddle of beef, green asparagus and  
Potato and wild garlic ravioli, port wine jus  
30.9 € **LOW CARB**

Turbot and king prawns fried with artichoke vegetables  
and shrimp ravioli  
€29.1 **NOW CARB**

"Beef Bourguignon"  
(Braised beef shoulder) with spring vegetables  
and potato and wild garlic puree, jus  
24.8 € **LOW CARB**

## **dessert**

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

Quark balls with apple ragout and Passion fruit sorbet  
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