

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.5 € wahlweise **VEGAN**

Jakobsmuschel gebraten, geschmorte Rote Beete und Selleriepüree
klein 17.2 € groß 27.2 € **LOW CARB**

Happy Foie Gänseleber Terrine (ohne Stopfen) karamellisiert
mit hausgemachten Brioche,
Cranberry-Birnen-Chutney und Feldsalat
17.4 €

Gänseklein Ravioli mit Rotkraut, gehobeltem Parmesan,
Feldsalat mariniert, Gänse-Jus
klein 16.7 € groß 25.7 €

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus,
Rosenkohl gebraten, Tahin-Creme
23.4 € **VEGAN**

„Feta“ in Brickteig gebacken, geschmorte Rote Beete,
Selleriepüree und Kürbissauce
23.4 € **VEGAN**

Lammragout und Lammhüfte Sous vide, Rosenkohl gebraten
und Kartoffel-Sesam-Püree
31.5 €

Steinbuttfilet und Riesengarnele gebraten, Artischocken
Kartoffelkrapfen, Krustentiersauce
32.3 € **LOW CARB**

Bielataler Saiblingsfilet gebraten, geschmorte Rote Beete
und Kartoffel-Sesam-Püree
25.4 € **REGIONAL**

Brust und Keule von der Gans, Kartoffelklöße, Rotkraut
und Rahm-Spitzkohl, Jus
33.5 €

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée,
Wildheidelbeer-Ragout und Vanille-Eis
12.4 €

Kugel Sorbet & Früchte 4.1 €
mit Wodka aufgegossen 8.1 € **VEGAN**

Milchreis, Brombeer-Ragout, Brombeer-Sorbet, Karamell Creme
12.2 € **REGIONAL**

Appetizers

Pumpkin soup with chanterelles
in puff pastry and croutons
9.5 € **VEGAN**

Pan-fried scallops with braised beetroot and celery puree
small 17.2 € large 27.2€ **LOW CARB**

Happy Foie Goose Liver Terrine (without forceps), caramelized
with homemade brioche,
cranberry-pear chutney, and lamb's lettuce
17.4 €

Goose giblet ravioli with red cabbage, shaved Parmesan,
marinated lamb's lettuce, goose jus
small 16.7 € large 25.7 €

main dishes

Baked falafel with hummus, fried brussels sprouts
and tahini cream
23.4 € **VEGAN**

Feta baked in brick pastry, braised beetroot,
celery puree and pumpkin sauce
23.4 € **VEGAN**

Lamb ragout and lamb rump cooked sous vide, roasted brussels
sprouts and potato fritters
31.5 € **REGIONAL**

Roasted turbot fillet and king prawn, artichokes
and potato donuts, shellfish sauce
32.5 € **LOW CARB**

Goose breast and leg, potato dumplings, red cabbage
and creamed pointed cabbage, jus
33.5 €

Pan-fried char fillet from Bielatal, braised beetroot
and potato-sesame purée
25.4 € **REGIONAL**

dessert

White chocolate crème brûlée, wild blueberry ragout
and vanilla ice cream
12.4 €

Rice pudding, blackberry compote, blackberry sorbet,
caramel cream
12.2€ **REGIONAL**

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