







Vorspeisen



Petersilienwurzelsuppe mit Altenburger Ziegenkäse
in Blätterteig und Croûtons
9.5 € wahlweise  



Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse,  
Petersilienwurzelpüree und Feldsalat
14.3 €



Maultaschen vom Rind und Kalb mit Kartoffel-Radieschensalat
und Schmelz-Zwiebel-Jus  
15.7 €

Jakobsmuschel gebraten, Rote Linsen & Fenchelsalat 
17.2 €


Hauptgerichte



Gebackene Falafel mit Hummus,  
Spitzkohl sautiert, Tahin-Creme
23.4 €

„Feta“ in Brickteig gebacken, Fenchelsalat,  
und Petersilienwurzelpüree
23.4 €


Bielataler Saiblingsfilet gebraten, Spitzkohl sautiert  
und Bärlauch-Stupperle
26.3 €


Steinbeißer Wildfang in Tempurateig gebacken,
Kartoffel-Bärlauch-Püree und grüner Spargel
26.3 €

Kalbsschulter geschmort, Spitzkohl sautiert
und Bärlauch-Stupperle 
27.3 €

Rinderfilet gebraten, grüner Spargel und
Kartoffel-Bärlauch-Püree  
35.2 €

Dessert



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



Kugel Sorbet & Früchte 4.1 €  
mit Wodka aufgegossen 8.1 €

Schokoladenladen-Haselnuss Törtchen, Brombeerragout,
Muscovado-Eis, Karamell Creme
12.5 €



Appetizers

Parsley root soup with Altenburg goat cheese
in puff pastry and croutons

9.5 € optional  

Caramelized Altenburg goat cheese, walnuts,
parsley root purée and lamb's lettuce  

14.3 €


Beef and veal Maultaschen with potato and
radish salad and caramelized onion jus  

15.7 €


Seared scallops, red lentils & fennel salad  

17.2 €


Main dishes

Baked falafel with hummus, pointed cabbage 
and tahini cream

23.4 €

Feta baked in brick pastry, fennel salad,
and parsley root puree 



23.4 €

Fried char fillet from Bielatal, sautéed pointed cabbage
and wild garlic dumplings 




26.3 €

Wild-caught wolffish, baked in tempura batter,
Potato and wild garlic purée and green asparagus

26.3€


Braised veal shoulder, sautéed pointed cabbage
and wild garlic dumplings  

27.3 €

Roast beef fillet, green asparagus and
potato and wild garlic purée   

35.2 €



Dessert

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

12.4 €

Chocolate-hazelnut tartlet, blackberry compote,
Muscovado ice cream, caramel cream

12.5 €

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