

Wir haben für Sie eine Speisekarte zusammengestellt, die basierend auf Produkten und vor allem auf den Lieferanten der Region saisonal wechselt und Ihnen frisch zubereitete Gerichte bietet. Wir vereinen traditionelle heimische Zutaten mit modernen Ideen und laden Sie somit im Sinne von Slow Food zum Genuss ein!

Vorspeisen

Fazzoletti/ Tomatisiertes Gemüse/Parmesan/ Balsamico/Basilikum

11,90 €

Ziegenkäse aus Stolpen/ Nektarine/ Wildkräuter

11,90 €

Blumenkohl Kokos Suppe/ Ei/ Tempura

8,90 €

Einfach dazu: kleiner sommerlicher Blattsalat & Adams Wildkräuter

6,90 €

Hausgemachter Anti- Pasti Mix: (gern vegetarisch erhältlich)

Eine Komposition aus Oliven, regionalem Gemüse sowie Roastbeef & Bennewitzer Käse
serviert mit gegrilltem Knoblauchbrot

15,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

Hauptspeisen

200g Roastbeef, rosa gebraten/ Kartoffel/ sommerliche Blattsalate
Basilikummayonnaise / Kräuterbutter

28,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Langburkersdorf/ Fregola Sarda/
sommerliches Gartengemüse

26,90 €

Perlhuhnbrust/ Erbse/ Pfifferlinge/ Nussbutter

26,90 €

johann vegan:

Hausgemachte Tagliatelle/ Pfifferlinge/ sommerlicher Blattsalat

23,90 €

Hausgemachte Tagliatelle mit zarten Rinderstreifen
Pfifferlinge/Parmesan

26,90 €

Burger vom Aberdeen Angus/ Ei/ Speck/
Trüffel-Mayonnaise/ Süßkartoffel Pommes

24,90 €

Vegetarischer Burger 23,90 €

Dessert

Cheesecake mit Zitrone und Bergamotte
Dinkel/ Aprikose/ Thaibasilikum/ Baiser

9,50 €

Mille Feuille
Heidelbeere/ Lavendel/ weiße Schokolade/ Amaranth

9,50 €

Noch mehr süße Sünden & fruchtige Leckereien finden Sie in unserer Eiskarte.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

....und nach dem Dessert einen Espresso & einen Haselnussgeist 2cl 8,50 €

*Vegetarische Gerichte

Unser Inhaltsstoffverzeichnis finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.