

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!

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/ Steakhouse Pommes/  
herbstliche Blattsalate/ Kräuterbutter

28,90 €

\*\*\*

Gebrautes Lachsforellenfilet aus Langburkersdorf/ Fregola Sarda/  
herbstliches Gartengemüse

26,90 €

\*\*\*

Perlhuhnbrust/ Erbse/ Steinpilze/ Nussbutter

27,90 €

\*\*\*

johann vegan: Feine Tagliatelle/ Steinpilze/ herbstlicher Blattsalat

24,90 €

\*\*\*

Feine Tagliatelle/ zarte Rinderstreifen/ Steinpilze/ Parmesan

28,90 €

\*\*\*

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 €

restaurant & elblounge

\*Vegetarische Gerichte

Unser Inhaltsstoffverzeichnis finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.