

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

Kürbis Tataki / süße Soja/ gebeizte Makrele / Salat / zweierlei Grapefruit

14,90 €

Hauseigener Wildschinken/ Rosenkohl / Feigenkonfit / kandierte Haselnuss

14,90 €

Einfach dazu: kleiner herbstlicher Blattsalat & Adams Wildkräuter

8,90 €

Kürbis Ingwer Kokossuppe/ Minzpesto

8,90 €

Ochsenschwanzessenz/ Ravioli/ Herbstgemüse

12,90 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgebackenes Brot

Hauptspeisen

Entenkeule/ Apfelrotkraut / Klöße

27,90 €

Forellenfilet aus Langburkersdorf „Müllerin“ / Süßkartoffelpüree /
Orangen - Fenchelgemüse / rote Zwiebel/ Vanille

27,90 €

Geschmorte Rinderbäckchen/ zweierlei Kartoffel/ Karotte/ Pastinake/ Apfel

28,90 €

Vegane Ravioli/ Aubergine/ Kürbis Chutney/ Mandelschaum/ Minze *

26,90 €

Pasta/ Waldpilze/ Bennewitzer Bergkäse/ Putenroulade 27,90 €
Vegetarisch: Pasta/ Waldpilze/ Bennewitzer Bergkäse/ Blattsalate * 27,90 €

Gebackener Ziegenkäse im Sesammantel/ Risotto/ Riesling/ Paprika/ Kichererbse *

27,90 €

Dessert

Schokoladen – Espressotörtchen / Sandorn/ Marshmallow

9,50 €

Kürbis - Zimt Crème Brûlée/ Apfel / weiße Schokolade/ Buchweizen

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.