

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 / Garnele / Salat / zweierlei Blutorange

14,90 €

Carpaccio vom Rind

14,90 €

Einfach dazu: kleiner herbstlicher Blattsalat & Adams Wildkräuter

8,90 €

restaurant & elblounge

Kürbis Ingwer Kokossuppe/ Cappuccinoschaum/ 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 Wintergemüse Bällchen/ Chili / Tomaten/ weiße Bohnen*

26,90 €

Pasta/ Waldpilze/ Maishähnchen 27,90 €

Vegetarisch: Pasta/ Waldpilze/ Blattsalate * 23,90 €

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

25,90 €

Dessert

Schokoladen – Espressotörtchen / Sandorn/ Marshmallow

9,50 €

Mandel - Crème Brûlée/ Apfel / Glühwein - Kirscheis/ 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.