



Vorspeisen

Kürbis Cremesuppe mit Altenburger Ziegenkäse in Blätterteig gebacken und Croûtons
8.7 € wahlweise **VEGAN**

Altenburger Ziegenkäse karamellisiert, Walnüsse, kl. Salat, Cranberry-Birnen-Chutney
klein 12.9 € groß 15.9 € **VEGETARISCH**

Roastbeef Scheiben, Struppener Landei pochiert, Trüffel-Mayonnaise und Zupfsalat, Jus
14.5 € **REGIONAL**

Zwischengang

Kalbskopf gebacken und Haxe sous vide gegart mit
Kartoffel-Radieschen-Salat, Jus
klein 15.5 € groß 20.5 € **REGIONAL**

Hauptgerichte

Gebackene Falafel mit Hummus, Ratatouille und
Tahin-Creme **VEGAN**
klein 15.5 € groß 19.5 €

Piroggen gefüllt mit Linsencreme auf Paprikasauerkraut und Schmelzzwiebeln
18.5 € **VEGAN**

Bielataler Saiblings-Filet gebraten, Ratatouille und Graupen
22.9 € **REGIONAL**

Irishes Ochsenschäufchen geschmort, Steinpilze gebacken, Pak Choi und
Kartoffel-Röstzwiebel-Püree, Portwein-Jus
27.5 € **LOW CARB**

Stör aus Langburkersdorf, Kartoffel-Kuchen und Paprika-Sauerkraut
24.5 € **REGIONAL**

Kalbsrücken "Strinberg" gebraten, Spitzkohl und Pfifferlings-Ravioli, Portwein-Jus
29.5 € **LOW CARB**

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée, Brombeer-Ragout
und Vanille-Eis
11.2 € **VEGETARISCH**

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 3.3 €
mit Wodka aufgegossen 6.3 €
VEGAN

Schmand Mousse mit Zwetschgen Ragout im Glas
7.3 €

Alle Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie
bitte bei unserem Servicepersonal



Appetizers

Pumpkin cream soup with Altenburg goat cheese baked in puff pastry
8.7 € alternatively **VEGAN**

Altenburger goat cheese caramelized, walnuts, small Salad, cranberry and pear chutney
small 12.9 € large 15.9 € **VEGETARIAN**

Roast beef slices, Struppener Landei poached, truffle mayonnaise and lettuce, jus
14.5 € **REGIONAL**

intermediate course

Baked calf's head and pork knuckle cooked sous vide with
Potato and radish salad, jus
small 15.5 € large 20.5 € **REGIONAL**

main dishes

Baked falafel with hummus, ratatouille and
Tahin Cream **VEGAN**
small 15.5 € large 19.5 €

Pierogi filled with lentil cream on paprika sauerkraut and melted onions
18.5 € **VEGAN**

Fried char fillet from Bielatal, Ratatouille and pearl barley
22.9 € **REGIONAL**

Irish ox cheek braised, baked porcini, pak choi and
Mashed potatoes and roasted onions, port wine jus **LOW CARB**
€27.5

dessert

White chocolate crème brûlée, blackberry ragout
and vanilla ice cream
11.2 € **VEGETARIAN**

Ball of sorbet & fruit according to daily offer 3.3 €
infused with vodka 6.3 €
VEGAN

Sour cream mousse with plum ragout in a glass
7.3 € **VEGAN**

Ask about all allergens and additives
please contact our service staff