

VORSPEISEN

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Crostini Bruschetta „Rustica“ mit marinierten Wildkräutern |  | 6,50 |
| Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert |  | 7,50 |
| Antipastiteller – gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Grana Padano und wahlweise | | klein 7,50 normal 10,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Landschinken • Schafskäsepaste | | |
| Asiatisches Fingerfood – Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, asiatischer Salat und wahlweise | | klein 7,50 normal 10,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Hähnchensaté • Saté mit Räuchertofu |  | |
| Hummusteller – Hummus classic, Rote Bete-Hummus, Romanosalat, Joghurt-Minz Dip und Süßkartoffel-Pommes Frites |  | 10,50 |
| Carpaccio vom Sachsenland-Rinderfilet mit Grana Padano und marinierten Wildkräutern | | 14,50 |
| Rote Bete-Himbeersuppe mit Kräuterfalafel |  | 7,00 |
| Exotischer Fischeintopf mit Chili, Karotte, Kartoffel, Staudensellerie und Tomate | | klein 7,50 groß 12,50 |
| Kleiner gemischter Salat |  | 6,50 |

HAUPTSPEISEN

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| <p>Sommersalatvariation mit Aprikosen, Gewürzgranola und wahlweise mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Lachsfilet • gratiniertem Ziegenkäse • Bioseitán | <p>klein 13,80 normal 17,50</p> |  vegan möglich |
| <p>Teriyaki Bowl –</p> <p>marinierte Reismudeln, Vollkorn, Kürbiskerngranola, Chiligurke, marinierte Rote Bete, Edamame, Kohlrabi „Som Tam“, Blattspinat, gerösteter Blumenkohl, Limettendressing und wahlweise mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • Bioseitán • Räuchertofu | <p>17,80</p> |  vegan möglich |
| <p>Spaghetti mit Pfifferlingen, Weißwein, Sahne, Kräutern, Grana Padano und wahlweise mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • Bioseitán • Räuchertofu | <p>klein 13,80 normal 17,90</p> |  vegetarisch |
| <p>Chilispaghetti mit Zitronengrassugo, Broccoli, Paprika und wahlweise mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • Bioseitán • Räuchertofu | <p>klein 13,80 normal 17,90</p> |  vegan möglich |
| <p>Portion gehobelter Grana Padano</p> | <p>1,50</p> | |
| <p>Pfifferlingsrisotto mit gebackener Zucchini und marinierten Wildkräutern</p> | <p>17,90</p> |  vegetarisch |
| <p>Saiblingsfilet mit geschmortem Romana, Tomatenfilets, Rucolapesto, Salzzitrone und Kartoffeln</p> | <p>26,50</p> | |
| <p>Ochsenbäckchen geschmort mit Broccoli, Karotten und Kartoffelstampf</p> | <p>26,50</p> | |
| <p>Rinderhüftsteak mit mediterranem Grillgemüse und Süßkartoffel-Pommes</p> | <p>28,50</p> | |

*glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich | weitere tagesaktuelle Angebote

DESSERT

Kokos-Panna Cotta mit marinierten Beeren



4,50

Crème brûlée von weißer Schokolade,
Aprikosenragout und Himbeersorbet

7,00

Beerencrumble mit Vanilleeis

7,00

EIS VON RÜLLIS eismanufaktur *****

Ein natürlich hergestelltes Eis von RÜLLIS Eismanufaktur aus Chemnitz, das frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen ist. Die Sorbets sind lactosefrei, fettfrei und vegan. Der Fruchtanteil beträgt mind. 40%.

Vanille - Milcheis

2,50
pro Kugel

Kaffee - Milcheis

Salz Karamell - Milcheis

Dark Chocolate



Sauerkirsch-Sorbet



Mango-Sorbet



UND DAZU

Crêpe

2,-

Schokoladensauce oder Karamellsauce

1,-