







VORSPEISEN

Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert		7,00
Vollkorncrostini mit „Janssen-Guacamole“, Kresse, Radieschen und Bio-Räucherlachs		8,00
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
Blumenkohlsuppe mit Limette, Ingwer, Tofu und Koriander		7,00
Gemüse-Dashi mit Pilzen, Wurzelgemüse, Wan Tan, Chili, Pak Shoi und Koriander		klein 7,00 groß 12,50
Kleiner gemischter Salat		6,50

HAUPTSPEISEN

Blattsalate mit mariniertem Wurzelgemüse und wahlweise <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • Bio-Seitan • Räuchertofu 	 vegetarisch vegan möglich	klein 12,80 normal 15,80
Spring Bowl – Reismudeln, gerösteter Blumenkohl, Spargel, Vollkorn, Kürbiskerngranola, Blattspinat, Radieschen, Edamame, Kohlrabi „Som Tam“ und wahlweise <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • Bio-Seitan • Räuchertofu 	 vegetarisch vegan möglich	17,50
Gnocchi mit Erbsen-Bärlauchpesto, Spargel und Grana Padano		klein 11,50 normal 15,50
Rigatoni „Al Arrabiata“ mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Zucchini wahlweise mit <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • Bio-Seitan • Räuchertofu 	 vegan möglich	klein 11,50 normal 15,50
Portion gehobelter Grana Padano		1,50
Dinkelteigtaschen gefüllt mit Rote Bete und Seidentofu, dazu Spitzkohl, Bärlauch und mariniertes Blattspinat	 vegetarisch	19,50
Blumenkohl × 4 püriert, gebacken, geröstet, blanchiert und marinierten Wildkräutern	 vegan	19,50
Saiblingsfilet mit Salzzitrone, Blattspinat und Spargelrisotto		24,50
Bachforelle mit Pak Shoi, Champignons und Süßkartoffeln		23,50
Hirschbraten mit Ofengemüse und hausgemachte Semmelknödel		24,50
Lammhüfte rosa gebraten mit Karotten, Broccoli und Kartoffel-Hanfrösti		28,50

*glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich | weitere tagesaktuelle Angebote

DESSERT

Mandel-Crème brûlée
mit Dark Chocolate Eis



7,00

Rhabarbercrumble mit Sauerkirsch-Sorbet

7,00

Mangosorbet mit Prosecco



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,-