

## VORSPEISEN


Crostini mit Janssen-Guacamole, getrockneten Tomaten und Champignons		7,50
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert		7,50
Antipastiteller – gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Grana Padano und wahlweise <ul style="list-style-type: none"> <li>• Landschinken</li> <li>• Schafskäsepaste</li> </ul>		klein 7,50 normal 10,50
Asiatisches Fingerfood – Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, asiatischer Salat und wahlweise <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hähnchensaté</li> <li>• Saté mit Bio-Räuchertofu</li> </ul>		klein 7,50 normal 10,50
Hummusteller – Hummus classic, Rote Bete-Hummus, Romanasalat, Joghurt-Minz Dip und Süßkartoffel-Pommes Frites		10,50
Carpaccio vom Sachsenland-Rinderfilet mit Grana Padano und marinierten Wildkräutern		14,50
Rote Bete-Kokossuppe mit Gemüse-Wan Tan		7,00
Pilz-Gemüsedashi mit Gemüse Wan Tan, Pak Shoi, Enoki, Shii Take, Frühlingslauch und Koriander -		klein 7,50 groß 12,50
Exotischer Fischeintopf mit rotem Curry, Chili Staudensellerie und Kartoffeln		klein 7,50 groß 12,50
Kleiner gemischter Salat		6,50

## HAUPTSPEISEN

Salatvariation mit Rote Bete, Ofenkürbis, karamellisierten Nüssen und wahlweise mit		klein 13,80 normal 17,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetstreifen vom Strohschwein</li> <li>• Fischfilet</li> <li>• gratiniertem Ziegenkäse</li> <li>• Bioseitán (vegan)</li> </ul>	 vegan möglich	
Bowl —		18,90
Buchweizennudeln, Rotkraut-Kimchi, Ofenkürbis, marinierte Rote Bete, gerösteter Blumenkohl, Quittenchutney, Vollkorn, Kürbiskerngranola, Grünkohlchips, Granatapfeldressing und wahlweise mit		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetstreifen vom Strohschwein</li> <li>• Fischfilet</li> <li>• Bioseitán (vegan)</li> <li>• Bio-Räuchertofu (vegan)</li> </ul>	 vegan möglich	
Rigatoni mit Spitzkohl, Kräutern, Knoblauch, Tomatensauce und Grana Padano wahlweise mit		klein 13,50 normal 17,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salsiccia</li> <li>• Fischfilet</li> <li>• Bio-Räuchertofu</li> </ul>	 vegan möglich	
Chilispaghetti mit Wirsing, Paprika, Kürbis, Soja, Koriander und wahlweise mit		klein 13,50 normal 17,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetstreifen vom Strohschwein</li> <li>• Fischfilet</li> <li>• Bioseitán (vegan)</li> <li>• Bio-Räuchertofu (vegan)</li> </ul>	 vegan möglich	
Gnocchi mit mediterranem Rinderragout, Pilzen, grünen Bohnen, getrockneten Tomaten und Kräutern		klein 14,50 normal 18,50
Portion gehobelter Grana Padano		2,00
Rote Bete-Risotto mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen, mariniertes Bete und Wildkräutern	 vegetarisch	18,50
Bioseitán-Pilzgulasch mit Räucherpaprika, Wirsinggemüse und Kartoffelgratin	 vegan	24,50
Dorschfilet mit Kartoffel-Schwarzwurzelragout und mariniertem Feldsalat		27,50
Steak von der Rinderhüfte mit Spitzkohlsalat, Süßkartoffel-Pommes Frites und Kräuterdip		28,50
Schmorbraten vom Hirsch aus dem Marienberger Forst mit geröstetem Rosenkohl und hausgemachte Semmelknödel		28,50

\*glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich | weitere tagesaktuelle Angebote

## DESSERT

Kokos-Panna Cotta mit Vanillebirne		4,50
Pflaumencrumble mit Walnusseeis		7,00
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Kaffee-Eis, Zitrus und Granatapfel		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,-