

## VORSPEISEN

Crostini mit „Janssen-Guacamole“  
mit Champignonsalat und Rucola



7,50

Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert



7,50

Antipastiteller –  
gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten,  
Grana Padano und wahlweise

- Landschinken oder
- Schafskäsepaste



klein 7,50  
normal 10,50

Asiatisches Fingerfood –  
Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken,  
asiatischer Salat und wahlweise

- Hähnchensaté
- Saté mit Bio-Räuchertofu



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

15,50

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer, Chili, Koriander  
und gebackenen Kichererbsen



7,00

Wan Tan-Suppe mit Pak Shoi, Pilzen, roten Zwiebeln,  
Karotten, Koriander, Chili und Limette



klein 8,50  
groß 13,50

Kleiner gemischter Salat




6,50

## HAUPTSPEISEN

Salatvariation mit Rote Bete, Vollkorn, 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</li> </ul>	 vegan möglich	
Herbst Bowl —		18,90
Reisnudeln, marinierte Rote Bete, Ofenkürbis, Räucherpaprika, eingelegte rote Zwiebel, Chiliweißkraut, Edamame, Vollkorn, Granola, Grünkohl, Orangendressing und wahlweise mit		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetstreifen vom Strohschwein</li> <li>• Fischfilet</li> <li>• Bioseitán</li> <li>• Bio-Räuchertofu</li> </ul>	 vegan möglich	
Spaghetti mit Ragout vom Wild aus dem Marienberger Forst, Preiselbeeren und Orangen		klein 16,50 normal 20,50
Chilispaghetti mit Zitronengrassugo, rotem Paprika, Blattspinat und wahlweise mit		klein 15,50 normal 19,50
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gebratenen Garnelen</li> <li>• Filetstreifen vom Strohschwein</li> <li>• Bioseitán</li> <li>• Bio-Räuchertofu</li> </ul>	 vegan möglich	
Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Tomaten, Bioseitán, Rucola und Grana Padano		klein 14,50 normal 18,50
Portion gehobelter Grana Padano		2,00
Rote Bete-Risotto mit gebackenem Kürbis, Walnüssen, Ziegenfrischkäse und mariniertem Feldsalat	 vegetarisch	20,50
Wirsingroulade gefüllt mit Biotofu, Gemüse, Räucherpaprika und Kartoffel-Röstzwiebelstampf	 vegan	24,50
Gebratenes Zanderfilet mit Rote Bete aus der Salzkruste, Wirsing und Schnittlauchpüree		27,50
Ochsenbäckchen geschmort mit Broccoli, Karotten und Kartoffel-Lauchstampf		28,50
Medaillons vom Strohschweinfilet mit Pilzen, Kürbisrisotto und marinierten Wildkräutern		28,50




\*glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich | weitere tagesaktuelle Angebote

## DESSERT

Limettenmascarpone mit Bisquit und Amaretto	7,00
Apfelcrumble mit Sauerkirschsorbet	7,50
Erdnuss „Blondies“ mit Darc Chocolate Eis	 7,50

## 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	2,70 pro Kugel
Kaffee - Milcheis	
Salz Karamell - Milcheis	
Dark Chocolate	
Sauerkirsch-Sorbet	
Mango-Sorbet	

## UND DAZU

Crêpe	2,-
Schokoladensauce oder Karamellsauce	1,-