

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
Kohlrabisuppe mit Limette, Ingwer und gebackenem Gemüse-Wan Tan		7,00
Exotischer Fischeintopf mit Chili, Karotte, Kartoffel, Staudensellerie und Tomate		klein 7,50 groß 12,50
Kleiner gemischter Salat		6,50

HAUPTSPEISEN

Salatvariation mit Antipastigemüse und wahlweise mit <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • gratiniertem Ziegenkäse • Bioseitan 	klein 12,80 normal 15,80
	
Teriyaki Bowl – <ul style="list-style-type: none"> • marinierte Reisnudeln, Vollkorn, Kürbiskerngranola, Chiligurke, Radieschen, Edamame, Kohlrabi „Som Tam“, Blattspinat, Wasabi-Limettendressing und wahlweise mit • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • Bioseitan • Räuchertofu 	17,50
	
Mediterrane Gemüsegnocchi mit Tomaten, Kürbiskernen, Frühlingslauch und Grana Padano	klein 11,50 normal 15,50
	
Chilispaghetti mit Zitronengrassugo, Brokkoli, Paprika und wahlweise mit <ul style="list-style-type: none"> • Filetstreifen vom Strohschwein • Fischfilet • Bioseitan • Räuchertofu 	klein 12,50 normal 17,50
	
Portion gehobelter Grana Padano	1,50
Buchweizenrisotto mit Spargel, Zucchini und marinierten Wildkräutern	17,50
	
Saiblingsfilet mit Kartoffel-Spargelragout, Radieschen und Blattspinat	24,50
Sauerbraten mit Kräutersaitlingen, Champignons und hausgemachten Semmelknödeln	24,50
Rinderhüftsteak mit mediterranem Grillgemüse und Süßkartoffel-Pommes	28,50

*glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich | weitere tagesaktuelle Angebote

DESSERT

Kokos-Panna Cotta mit marinierten Beeren



4,50

Crème brûlée von weißer Schokolade,
marinierte Erdbeeren und Himbeersorbet

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,-