

Leichte Sommerküche



Empfehlung

**Michael Scheibel - Alte Zeit
Apricot-Brandy**

Aussehen: bernsteinfarben, wasserklar
Geruch: aromatisch nach Aprikosen und Alkohol
Geschmack: gehaltvoll nach Aprikosen
2cl - 5,50 €
4cl - 11,00 €

APERITIFS

Capriva-Tonic

Wassermelonenlikör | Tonic | Minze | Zitrone
0,2l - 6,90 €

Limoncello-Spritz

Zitronenlikör | Prosecco | Holunderblütensirup | Minze
Zitrone
0,2l - 6,90 €

VORSPEISEN

Kalte Gurkensuppe

Joghurt | Minze | Sauerrahmeis
7,90 €

Pfifferling Bruschetta

Avocado | Pfifferling | Zwiebel | Knoblauch
Tomate | Parmesan
8,90 €

Kleine Salatschale

Beilagensalat
6,00 €

Karamellisierter Ziegenkäse

Wildkräuter | Balsamico | Cashewkern
Himbeere | Brot
8,90 €

HAUPTGERICHTE

Sommerlicher Salat

Wassermelone | Wildkräutersalat | Cashewkern
Avocado | halbtrocknete Tomate | Feta
14,90 €

Schweineschnitzel

Rahmpfifferlinge | kleine Kartoffeln
24,90 €

Zitronenhähnchen

Hähnchenbrust | mediterranes Gemüse
kleine Kartoffeln | Zitronensoße
halbtrocknete Tomate
25,90 €

Gebratenes Lachsfilet

Tagliatelle | Zitronensoße
halbtrocknete Tomaten | Parmesan
29,90 €

Ofenkartoffel

Kräuterschmand | Buntes Blattwerk
11,90 €

mit geräuchertem Lachs
+ 5,00 €

Hausgemachte Pasta mit Trüffel

Casarecce | Trüffel | Pfifferling | Grana Padano
18,90 €

Thai Curry

Gemüse | Curry | Jasminreis | Erdnüsse
17,90 €

Extraportion Rahmpfifferlinge

-zu allen Gerichten-
7,90 €

UNSERE KLASSIKER

Matjesfilets von unserem Fischer Markus Lingner

Ofenkartoffel | Remoulade | Blattwerk

19,90€

Original Wiener Schnitzel

Kalbsoberschale | buntes Blattwerk | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeergelee

28,90 €

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak 200g | Röstzwiebeln | Spitzkohlsalat | Rosmarinkartoffeln | Balsamico-Jus

33,90 €

Falafel Bowl

Gurke | Tomate | Paprika | Radieschen | buntes Blattwerk
Falafel | veganer Joghurt-Dip | Brot

17,90 €

Rosa gebratene Kalbsleber

Schmorzwiebel | Apfel – Chutney | Röstzwiebel
Kartoffelstampf | Balsamico-Jus

24,90 €

DESSERT

Heidelbeer-Tiramisu

Löffelbiskuit | Mascarpone | Heidelbeeren

8,90 €

Trilogie vom hausgemachten Sorbet

Sanddorn – Orange | Erdbeere - Melone | Kiwi

7,50 €

Crème brûlée

Klassisch mit Karamellkruste




8,90 €

Französische Käseauswahl

Comté | Camembert | Ziegenkäse

karamellierte Walnüsse | hausgemachter Birnen-Ingwer-Senf | Weintrauben

13,90 €

 -> Vegetarisch |  -> Vegan |  -> enthält Alkohol

Liebe Gäste, unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fragen Sie uns einfach danach.

Eine Vielzahl unserer Produkte beziehen wir von regionalen Produzenten:

Matjes von der Blausee GmbH/Gröbern

Gemüse von Hübler Fruchthandelsgesellschaft/Leipzig | Luthertomaten aus Wittenberg

Eier von der Agora Land & Forstwirtschaft GmbH/Zörbig | Brot & Brötchen von der Landbäckerei Schiebel/Schwemsal

Kuchen & Torten von der Konditorei Mrosek/Dessau

