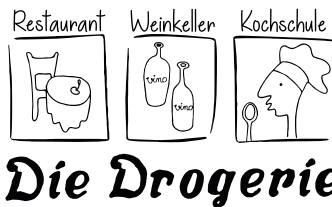


## VORWEG - Starter

- Karotten-Orangen-Süppchen** vegan Se,Su 8€  
 Curry-Jaipur-Schaum & karamellierte Mandel-Stifte  
 carrots-orange-soup, curry-jaipur-foam & caramelized almond
- 
- Fischsuppe „So, wie wir sie lieben.“** F,M,S,Se 13€  
 Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senfkeviar, knackiges Gemüse  
 fish soup, gherkin sour cream, beetroot mustard caviar, crunchy vegetables
- 
- Tatar vom hausgebeiztem Lachs** F,M,R,S,Su 15€  
 Dill-Schmand, Apfel, Zwiebel, Pumpernickel, Wildkräuter  
 salmon Tatar, dill-sour cream, apple, onion, pumpernickel, wild herbs
- 
- Pikantes Tatar** E,F,S,W,1,2 17€  
 handgeschnittenes Rinderfilet, hausgemachter Senf, Eigelbgel,  
 Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot  
 spicy Tatar, hand cut beef fillet, homemade mustard, egg yolk gel,  
 gherkin, onion, deep fried capers, toasted bread
- 
- Ragout Fin von der Gans** B,F,M,S,Se,Su,W 14€  
 Camembert, Preiselbeeren-Sorbet, geröstetes Hausbrot  
 ragout from the goose, camembert, cranberry sorbet, toasted bread
- 
- Ziegenkäse Creme Brûlée** vegetarisch E,M,N,S,Su 13€  
 Rote Bete Carpaccio, Wintersalat, Orangen-Vinaigrette, Walnuss-Krokant  
 goat cheese crème brulée, beetroot carpaccio, winter salad, orange-vinaigrette, walnut brittle



## HAUPTSACHE - MAIN

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** <sup>F,M,S,Su</sup> 26€

Krosser Landuro-Schweinebauch, Rahm-Sauerkraut,  
Nussbutter-Kartoffelpüree, Senf-Kaviar  
pike perch fillet fried, crispy belly pork, cream sauerkraut, nut butter mashed potato

---

**Sous vide gegarter Kabeljau** <sup>F,M,Su</sup> 32€

Honig-Senf-Schaum, Mangold, getrocknete Tomate, Risotto-Nero  
codfish cooked sous vide, honey mustard foam, chard, tomato, risotto Nero

---

**Boeuf Stroganoff vom Rinderfilet** <sup>M,S,Se,Su,W</sup> 29€

Champignons-Gewürzgurken-Schalotten-Rahm, Rote Bete Tagliatelle  
Boeuf Stroganoff of beef fillet, mushroom-gherkin-shallots-cream, beetroot tagliatelle

---

**Lausitzer Teichelmauke** <sup>M,Se,Su</sup> 25€

Sous vide gegarter & leicht geräucherter Kalbstafelspitz, Bouillon-Gemüse,  
Nussbutter-Kartoffelpüree, frischer Meerrettich  
boiled fillet of veal, bouillon vegetables, nut-butter-mashed potato, fresh horseradish

---

**Edel-Hirsch-Gulasch** <sup>E,M,Se,Su,W</sup> 23€

Preiselbeer-Birne, Apfel-Rotkohl, Semmelknödel  
venison goulash, lingonberry, brussels sprouts, bread dumplings

---

**Rosa gebratene Entenbrust** <sup>A,B,Se,Su,3</sup> 26€

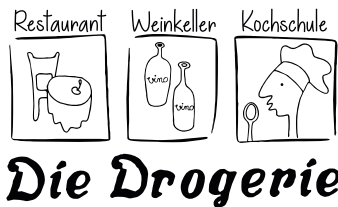
Teriyaki-Sauce, knackiges Gemüse, Basmati-Kafir-Reis, Miso-Schaum  
pink grilled duck breast, Teriyaki-sauce, vegetables, basmati-kafir rice, soybean-foam

---

**Burger** <sup>E,M,Su,W,1,2,4</sup> 21€

**Kalb oder vegetarisch mit Couscous, Rote Bete, Sellerie & Möhre**

Dinkelbun, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke,  
Tomate, rote Zwiebel, Salat, Sour-Cream, Kartoffel-Dippers  
Burger, veal or vegetarian with couscous, beetroot, celery and carrot  
spelt bun, bacon, cheddar, gherkin, tomato, red onion, lettuce, potato dippers



**Kalbschnitzel & Champignon in Rahm** <sup>E,M,Se,Su,W</sup> 28€  
 glasierte Bundmöhren, hausgemachte Mandelbällchen  
 veal cutlet, cream mushroom, glazed carrots, almond balls

---

**Belugalinsen Mujadara** <sup>A,B,Se,Su,1</sup> 21 | 38€  
**vegan oder mit rosa gebratenem Lammrücken**  
 Datteln, Feige, knackiges Gemüse, Orangen-Humus, Gremolata  
 Beluga lentils Mujadara, figs, dates, vegetables, orange humus, gremolata, vegan or with lamb

---

**Handgemachte Ravioli** <sup>vegetarisch E,M,Se,Su,W</sup> 22 | 29€  
**gefüllt mit Ricotta & Zitrone**  
**vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen**  
 Weißwein-Rahm, Mangold, getrocknete Tomate, Rucola, Parmesan  
 homemade ravioli stuffed with ricotta cheese & lemon,  
 white wine sauce, chard, dry tomato, rocket salad, Parmesan,  
 vegetarian or with fillet strips

---

**Rinderfilet 200g oder 300g** <sup>M,S,Su</sup> 40 | 50€  
**oder La Pastoril Entrecôte aus dem Dry Ager 200g oder 300g** 38 | 48€  
 Kräuterbutter, kleiner Wintersalat, Ofenkartoffel & Sour Cream  
 beef fillet 200g or 300g or La Pastoril Entrecôte from our Dry Ager 200g or 300g  
 herb butter, small winter salad, baked potato & sour cream

## ZUM SCHLUSS - SWEET

**Chiasamen Pudding Schwarzwälder Kirsch** <sup>vegan B,W</sup> 9€  
 Vanille-Kirschen, Schokoladen Eis, Sahne, Schoko-Hafer-Crumble  
 Chia seed pudding, vanilla cherries, chocolate ice cream, chocolate-oats-crumble

---

**Pistazien Soufflé** <sup>vegetarisch B,E,N,M,W,6</sup> 9€  
 Nougat-Eis, Crumble, Salted Caramel Gel  
 pistachio soufflé, nougat ice cream, salted caramel gel