

Vegetarisch und vegane Gerichte

Geeiste Gurkensuppe mit Lausitzer Leinöl

4,90 € 

Pfifferlingscremesuppe mit Kräutercroutons 

5,50 €

Vegane Soljanka mit Räuchertofu, Veganer Wurst,
Paprika und Spreewald Gurke 

5,50 €

Verschiedene Blattsalate mit gebackenen Austernpilzen,
Honig-Senf-Dressing und Apfel

9,90 € 

Lausitzer Kräuterquark mit Leinöl,
Zwiebel und Pellkartoffeln 

9,90 €

Burger mit Kichererbsen- Haferflocken-Bratling, 
BBQ-Soße, Spitzkohl, Spreewald-Gurke und
Süßkartoffelpommes

13,90 €

Hausgemachte Pasta mit Sommergemüse, Pfifferlingen 
confierten Tomaten gebackenem Brie und mariniertem Rucola

15,90 €

Geschmorte Süßkartoffel mit Kichererbsen -Bolognese und
gebratenem Sommergemüse 

13,90 €

Kohlrabi-Schnitzel mit gebratenen Pfifferlingen,
Vegetarische-Rahm-Jus und
Kartoffelstampf 

16,90 €

Fischgerichte

Gebackenes Kabeljaufilet mit Frühlingsgemüse vom Bio-Hof
Werenzhain, Zitrone und Kartoffelstampf

18,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit geschmorten Gurken,
Zitronensoße und Salzkartoffeln

18,90 €

Klassische Gasthaus-Gerichte

Königsberger Klopse vom Duroc-Schwein mit
Kapern, Kopfsalat und Kartoffelstampf

13,90 €

Geschmortes Hirschragout aus Lauchhammer-Weidmannsruh
mit Champignons, Rotkohl und Kartoffelklößen

20,90 €



Sous-Vide gegartes Kalbshaxen Osso-Buco mit
Bohnen-Pilz-Gemüse und Kartoffelstampf

19,90 €

Sous- Vide geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger Rotweinjus,
Rotkohl und Semmelknödel

19,90 €

Rinderroulade mit Rotkohl, Champignons
und Kartoffelklößen

17,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein
mit gebratenen Champignons und Pommes Frites

16,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein mit frischen Pfifferlingen,
gebratenen Kräuterkartoffeln und Rahmjus

19,90 €