


Suppen und Vorspeise

Hühnerbrühe mit Eierstich, Möhren und Erbsen
5,50 €


Vegane Cremesuppe 
aus Pastinake und Apfel vom Biohof Werenzhain
5,50 €


Kleiner gemischter Salat mit
Honig-Senf-Dressing 
6,90 €


Marinierte Rote Beete vom Biohof-Werenzhain
mit Ziegenkäse und Kürbiskernkrokant 
9,90 €

Hausgebackenes Roggensauerteigbrot mit
Entenschmalzfleisch und Spreewaldgurke
5,50 €

Vegetarische und Vegane Hauptgerichte

Burger mit Kichererbsen- Haferflocken-Bratling,
BBQ-Soße, Spitzkohl, Spreewald-Gurke und 
Süßkartoffelpommes
13,90 €

Hausgemachte Pasta mit Wintergemüse, 
confierten Tomaten, ausgebackenem Brie und
mariniertem Grünkohl-Rucola-Salat
15,90 €

Veganer Berglinsenbraten mit kräftiger Gemüsejus,
frischen Champignons, Rotkohl und Kartoffelklößen 
17,90 €

Fischgerichte

Gebratenes Winterkabeljaufilet- Skrei mit
Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse, Kartoffelstampf
und Dijon-Senf-Sauce

22,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit glasierter Roter Beete
vom Biohof Werenzhain, Senfkörner
Zitronensoße und Salzkartoffeln

20,90 €

Klassische Gasthaus-Gerichte

Hirschbraten aus der Niederlausitz mit Preiselbeeren,
frischen Champignons, Rotkohl und Klößen



24,90 €

Geschmorte Rinderroulade mit frischen Champignons,
Rotkohl und Kartoffelklößen

19,90 €

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

19,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein mit hausgemachtem
Paprikaletscho, Spitzkohlsalat, Dijon-Senf-Schmand
und Pommes-Frites

18,90 €