

Klassische Gasthaus-Gerichte

Soljanka mit hausgebackenem Roggenbrot
5,50 €

Bauernfrühstück mit Speck, Gartensalat
und Spreewald-Gurke
9,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“ vom Duroc-Schwein
mit gebratenen Champignons, Spitzkohlsalat, Rahmjus
und Pommes Frites
18,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein mit hausgemachtem
Paprikaletscho, Spitzkohlsalat, Dijon-Senf-Schmand und
Pommes-Frites
18,90 €

Rip Eye Steak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Spitzkohlsalat und Rosmarinkartoffeln
26,90 €

Schmorgerichte

Sous- Vide geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger
Rotweinjus, Rotkohl und Semmelknödel
19,90 €

Geschmorte Rinderroulade mit frischen Champignons,
Rotkohl und Kartoffelklößen
19,90 €

Regionale Speisekarte
Alle Hauptzutaten stammen aus den
Landkreisen Elbe-Elster und
Oberspreewald-Lausitz



Highland -Rind vom Wormlager Bio-Hof
Marco Hendrischk

BBQ-Burger mit Dinkelbrötchen
von der Biobäckerei Graf in Herzberg
Bratling aus Highland-Rind und Duroc-Schwein,
geschmorten Zwiebeln, Gurke und Süßkartoffelpommes
13,90 €



Schweinefleisch von Kai Schneider
aus Klettwitz

3erlei Schinken und Bauchspeck vom Klettwitzer
Durocschwein mit Gewürzgurke,
Butter und Krustenbrot
15,90 €

Steak vom Klettwitzer Duroc Schwein
am Knochen gebraten mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter,
Spitzkohlsalat und Bratkartoffeln
21,90 €

Sülze aus Eisbein vom Klettwitzer Duroc
mit Bratkartoffeln, Spreewaldgurke und
hausgemachter Remoulade
13,90 €

Vegetarisch und vegane Gerichte

Bärlauchcremesuppe mit
gebratenem Räuchertofu



5,50 €

Kleiner gemischter Salat mit
Honig-Senf-Dressing



6,90 €

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



5,90 €

Hausgemachter Seitan aus Vollkornmehl vom Biohof
Werenzhain, geschmort als Gulasch mit Spargelragout
und Salzkartoffeln



17,90 €



Burger mit Dinkelbrötchen von der Biobäckerei Graf in
Herzberg, Kichererbsen- Haferflocken-Bratling,
BBQ-Soße, Spitzkohl, Spreewald-Gurke und
Süßkartoffelpommes



13,90 €

Geschmolzener Ziegenkäse mit gebratenem
Kopfsalatherz, Belugalinsen und hausgebackenem
Focaccia-Brot



15,90 €

Veganer Berglinsenbraten mit kräftiger Gemüsejus,
frischen Champignons, Rotkohl und Kartoffelklößen



17,90 €

Spargelkarte



Spargelcremesuppe mit Kräutercroutons



5,50 €

Stangenspargel mit zweierlei Schinken vom Klettwitzer Schwein,
Butter und Salzkartoffeln

19,90 €

Sous-Vide gegarte Rinderzunge mit Stangenspargel, zerlassener
Butter und Salzkartoffeln

22,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein mit Stangenspargel, Zitronensoße
und Salzkartoffeln

22,90 €

Gebratenes Bachsaiblingfilet mit Stangenspargel,
Zitronensoße und Salzkartoffeln

24,90 €

Hausgemachte Pasta mit Spargelragout, Bärlauch, gebackenem
Brie, getrockneten Tomaten,
Grana Padano und mariniertem Rucola



16,90 €

Ausgebackener Spargel mit getrockneten Tomaten, Zitronensoße
und Petersilienkartoffeln



16,90 €

Kohlrabi-Schnitzel mit Stangenspargel, Zitronensoße und
Salzkartoffeln



17,90 €

Hausgebackenes Roggen-Sauerteigbrot mit Stangenspargel,
Rührei und Butter



15,90 €

Spargel beziehen wir von Spargelbauer Richard Mehnert aus Werenzhain