

Suppen und Vorspeise

Kürbis-Apfel-Suppe mit gerösteten Kernen und Kernöl
4,90 €



Sellerie-Kartoffel-Cremesuppe mit Kräutercroutons
4,90 €

Hühnerbrühe mit Eierstich, Möhren und Erbsen
5,50 €

Vegane Soljanka mit Räuchertofu, Veganer Wurst,
Paprika und Spreewald Gurke
5,50 €



Herbstliche Blattsalate mit marinierten Kürbis,
eingelegtem Gemüse, Kichererbsen, Bohnen und Kernöl
9,90 €

Vegetarische und Vegane Hauptgerichte

Geschmorte Süßkartoffel mit Kichererbsen -Bolognese
und gebratenen Herbstgemüse
12,90 €



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



Hausgemachte Pasta mit
Petersilienwurzel-Sellerie-Rahm,
gebackenem Brie und mariniertem Kürbis
13,90 €



Veganer Berglinsenbraten mit kräftiger Gemüsejus,
Rotkohl und Kartoffelklößen
15,90 €



Klassische Hauptgerichte

Keule und Brust von der Gans mit Rotkohl,
Grünkohl und Original „Dollenchener Klößen“

19,90 €

Geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl, Champignons
und Kartoffelklößen

16,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit kräftiger
Rotweinjus Rotkohl und Semmelknödeln

18,90 €

Sous-Vide gegarter Tafelspitz mit Meerrettich,
Rahmwirsing und Salzkartoffeln

16,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutergnocci,
Kürbis und Dijon-Senf-Sauce

17,90 €



Königsberger Klopse vom Klettwitzer Freilandschwein
mit Kapern und Kartoffelstampf

13,90 €

BBQ-Burger mit Bio-Dinkelbrötchen,
Bratling aus Wild und Freilandschwein, geschmorten
Zwiebeln, Spitzkohl, Gurke und Süßkartoffelpommes

13,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein mit frischen
Champignons, Rahm-Jus und kleine gebratene
Kräuterkartoffeln

16,90 €