

Klassische Gasthaus-Gerichte

Kürbissuppe aus Hokaido vom Biohof Werenzhain mit
Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

5,50 €

Kleiner gemischter Salat mit
Honig-Senf-Dressing



6,90 €

Tafelspitz von der Rinder-Färse mit frischem
Meerrettich, Rahmkraut und Salzkartoffeln

18,90 €

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 €

BBQ-Burger mit Dinkelbrötchen
von der Biobäckerei Graf in Herzberg
Bratling aus Wildschwein und Duroc-Schwein, frische
Pfifferlinge, geschmorten Zwiebeln, Gurke und
Süßkartoffelpommes

13,90 €

FrISChe Pfifferlinge

Schnitzel vom Duroc-Schwein mit frischen Pfifferlingen in Kräuterei, Rahmjus und kleine gebratenen Kartoffeln

22,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen, Sommergemüse Dijonsenfsoße und Kartoffelstampf

24,90 €

Hausgemachte Pasta mit frischen Pfifferlingen, gebackenem Brie, getrockneten Tomaten und Grana Padano

16,90 €



Kohlrabi-Schnitzel mit gebratenen Pfifferlingen, Gemüse-Rahmjus und Kartoffelstampf

17,90 €



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

17,90 €



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

24,90 €

