

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

12,30 €

mit Rucola-Pesto gefüllt,

dazu Olivenöl und Parmesanhobel

G,A1,H4,3,8

Gemüse-Quiche

9,20 €

mit Zitronen-Minze Dip

G,A1,C

Suppe

Karotten-Kürbis-Suppe

7,90 €

mit Chorizo-Würfel

G,A1,6

Hauptgerichte

Rotbarschfilet im Kadayif-Teig 18,90 €

auf einem Gemüse–Linsen–Bett

mit Limonen–Dill–Schaum

A1,G,O,D,1,2,3,4,5,8

Pollo Fino 18,50 €

mit Schwarzwälder Schinken umhüllt,

dazu Ratatouille–Gemüse und Kräuterreis

A,C,G,1,2,3,4,8

Herbst – Bowl 16,90 €

(vegetarisch, auf Wunsch auch vegan)

mit Kürbis, Cocktailtomaten, Reis, Brokkoli,

dazu Joghurt–Thymian Dip

V,A,C,G,1,2,3,4,11

Zweierlei vom Duroc Schwein 25,50 €

Bäckchen und Filet

auf Rahmkraut

mit Macaire-Kartoffeln

A1,G,P,O,C,1,2,3,4,8

Wildgerichte
vom Wild aus dem Tharandter Wald
(je nach Jagdglück)

Wildgulasch 19,90 €

mit Rotweinbirne und Preiselbeeren,
dazu Speckrosenkohl
und Schwarzbrotknödel

C,G,O,P,1,2,3,4

Wildschnitzel 22,50 €

in einer Nusspanade
mit Pilzen der Saison
und Kartoffeltürmchen

C,G,H2-4,M,O,1,2,5,8

Süße Momente

Pistacia Vera

6,90 €

Pistazien- und Vanilleeis,
gehackte Pistazien,
geschlagene Sahne

A,C,E,G,H,H7,L,M, 1,8

Irish Cream

7,20 €

Baileys- und Vanilleeis,
Shot Baileys,
geschlagene Sahne

A,C,E,F,G,H,O 1,5,8

Eiszwerg Butzi

5,20 €

Erdbeer- und Vanilleeis,
Süßigkeiten,
geschlagene Sahne

A,C,E,F,G,H, 1,8

Coconut

6,30 €

Kokosnuss- und Schokoeis,
Kokosraspel,
geschlagene Sahne

A,C,E,F,G,H,O, 1,5,8

Joghurt trifft Amarena

6,90 €

Joghurt- und Amarenaeis,
Amarenakirschen,
geschlagene Sahne

A,C,E,G,H, 1,8

Eiskaffee

5,90 €

Frisch gebrühte kalte Kaffee
Vanilleeis, geschlagene Sahne

A,C,E,F,G,H, 1,8,9

Tiramisu

7,90 €

vom heimischen Apfel

1,2,3,4,11

Gebackenes Vanilleeis

6,90 €

auf Himbeerspiegel

A,C,G1,2,3,4,8,11

Alle hier aufgeführten Speisen enthalten Spuren von Soja und Ei.