



Ein Abend im Sommer

Der Tag wird leiser. Die Teller erzählen den Rest.

Der Feinschmecker

5-Gang-Menü (Fleisch oder Fisch)
56,00 €

5-Gang-Menü (Vegetarisch)
52,00 €

Vorspeisen

Ein Löffel voller Sommer.

Carpaccio von der Lausitzer Gurke

Dillöl | Radieschen | Ziegenfrischkäse | Knoblauch-Croutons

10.90€

Mut wird manchmal richtig lecker.

Gebackene Praline von der Oberlausitzer Blutwurst

Panko | Apfel-Sellerie-Kompott | Wildkräuter

13.00€

Der Wald auf leisen Sohlen.

Schaumsuppe von Pfifferlingen

Pfifferlinge | Milchschaum

8.90€

Hauptgänge

Geduld war heute eine Zutat.

Rosa gebratener Kalbsrücken im Kräuterheu

Spätburgunderjus | glasierte Zuckererbsen & Möhren | Äberlausitzer Mini-Stupperle

28.00€

Nicht jeder Schatz liegt im Meer.

Gebratenes Zanderfilet

Rieslingkraut | lauwarmer Kartoffel-Leinöl-Stampf

23.00€

Heimat. Neu erzählt.

Hausgemachte Wickelklöße

Pfifferlinge | Nussbutter | geschmolzene Kirschtomaten | Bergkäse

18.00€

Dessert

Der süßeste Abschied des Abends.

Heidelbeer-Schmand-Mousse

Eierlikör | Hafer-Crunch

9.40€