



Ein Abend im Sommer

Der Tag wird leiser. Die Teller erzählen den Rest.

Vorspeisen

Ein Löffel voller Sommer.

Tatar von Räucherlachs

Basilikumöl | Apfel | Fenchel | Schmand

11.90€

Mut wird manchmal richtig lecker.

Gebackene Praline von der Oberlausitzer Blutwurst

Panko | Apfel | Kartoffel

13.00€

Frisch. Frech. Genau unser Ding.

Buttermilch - Dillsüppchen mit Gurke

Buttermilch | Dill | Gurke

6.40€

Hauptgänge

Rosa. Erdig. Ziemlich besonders.

Rose gebratener Kalbsrücken

Spätburgundersoße | Pfifferlinge | Rote Beete

28.00€

Nicht jeder Schatz liegt im Meer.

Gebratenes Zanderfilet

Rieslingkraut | lauwarmer Kartoffel-Leinöl-Stampf | Wildkräuter

23.00€

Heimat. Neu erzählt.

Kräuter Plinse

Pfifferlinge | Nussbutter | geschmolzene Kirschtomaten | Bergkäse

18.00€

Dessert

Der süßeste Abschied des Abends.

Lemon curd

Baiser | Himbeeren | Mascarpone

9.40€

Der Feinschmecker

3-Gang-Menü (Fleisch oder Fisch) - 42.00 €

3-Gang-Menü (Vegetarisch) - 39.00 €



Glashaus - Klassiker

Geht Immer.

Hauptgänge

Sonntag kann man jetzt auch unter der Woche bestellen.

**Rinderroulade, Oberlausitzer Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln**

20.40€

Sauce zuerst. Fragen später.

**Kalbsrahmgulasch mit Karottengemüse
dazu frische Spätzle**

18.90€

Klopfen können wir.

**Paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und
Bratkartoffeln**

16.90€

Die Oberlausitz auf einem Teller.

**Abern mit Butter und Quark verfeinert mit frischen Kräutern
dazu Leberwurst**

13.80€