

Menü Küchenchef

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn
Kräuterquark mit Leinöl / Gänse-Zwiebel-Schmalz

Kleiner Gruß aus der Küche

∞ Vorspeise ∞

Dreierlei vom Seesaibling

Lausitzer Gurke / Dill / Meerrettich / Saiblingskaviar

A5, C, D, G, J

25 €

~ ~ ~

Scheiben vom gebeizten Rehrücken und Entenleber-Praliné

Johannisbeeren / Fichte / Wildkräuter

C, G, J

25 €

~ ~ ~

Wildgarnelen mit Wassermelone

Radieschen / Krustentier-Miso-Mayo / Sesam / Minze

B, C, F, K

25 €

∞ Hauptgang ∞

Zanderfilet mit Stachelbeere

Kohlrabi & Erbsen / Estragon / Seefenchel

D, G

Menüportion 30 € / Hauptgang 44 €

~ ~ ~

Kalbsfilet mit Zwiebel-Kartoffel-Crunch und Pfifferlingen

wilder Brokkoli / Tatar von der geräucherten Karotte

Ur-Karottencreme / Waldpilz-Kartoffel-Pavé

G

Menüportion 35 € / Hauptgang 49 €

∞ Käse und Dessert ∞

Erlesene Variation von deutschem Käse

von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Apfel-Gelee / Apfel-Chutney / Früchtebrot

A1, G, H, J

20 €

~ ~ ~

Weinbergpfirsich und Himbeeren

Pfirsich-Parfait und Himbeer-Sorbet / Crème brûlée Espuma

geschmorter Pfirsich / Mandel-Biskuit / Knusperzucker mit Himbeerstaub

A1, C, G, H1

20 €

3-Gang Menü 75 €

4-Gang Menü 95 €

5-Gang Menü 115 €

6-Gang Menü 135 €

7-Gang Menü 155 €

Fine Dining Gasthof



REGIONALE
SPEISEKARTE
Elbe-Elster-Land

Menü Vital

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn

Kräuterquark mit Leinöl

Kleiner Gruß aus der Küche

∞ Vorspeise ∞

Allerlei von der Lausitzer Tomate

Gewürztagetes / Brombeeren / Dahmequell-Sonnenblumenöl

20 €

vegan, laktose- und glutenfrei

J

~ ~ ~

Gebackenes Ucker-Ei mit Sommertrüffel

Blumenkohl / geflammtes Salatherz / Schnittlauch

20 €

A1, C, G

∞ Hauptgang ∞

Raviolo von hausgemachtem Ziegenfrischkäse

Blattspinat / Ziegenmolke / Birne / geräucherte Haselnüsse

Menüportion 25 € / Hauptgang 30 €

A1, C, G, H2

~ ~ ~

Feine Gemüseauswahl aus unseren Gärten

Pfifferlinge / Knusper-Kartoffel mit Waldpilz-Staub / Erbsenkresse

Kombucha-Reduktion / Sellerie-Mandelmilch

Menüportion 25 € / Hauptgang 30 €

vegan, laktose- und glutenfrei

I

∞ Dessert ∞

Apfel, Schokolade und Minze

Schokoladen-Mousse im Apfelkleid / Apfelsorbet mit Minze

Salzkaramell / Schokoladensand / Minze

20 €

A1, C, G.

Fine Dining Gasthof

3-Gang Menü 60 €

4-Gang Menü 75 €

5-Gang Menü 90 €



REGIONALE
SPEISEKARTE
Elbe-Elster-Land

Zusatzstoffe und Allergene

