

Menü Küchenchef

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

Kleiner Gruß aus der Küche

∞ Vorspeise ∞

Dreierlei vom Seesaibling

Lausitzer Gurke / Dill / Meerrettich / Saiblingskaviar

A1, C, D, G, J

25 €

~ ~ ~

Entenleber-Praliné und hausgeräucherte Entenbrust

Portwein-Feige / Fichte / Wildkräuter

C, G, J

25 €

∞ Hauptgang ∞

Zander mit Wildgarnele und Algenstaub

Garnelen-Cannelloni / Champagnerkraut / Garnelen-Miso-Creme

B, C, D, F, G

Menüportion 35 € / Hauptgang 49 €

~ ~ ~

Rehrücken mit Aroniabeeren

Kürbiscreme / Rosenkohl / Pilze / Dauphine Kartoffel

A1, C, G

Menüportion 35 € / Hauptgang 49 €

glutenfrei

∞ Käse und Dessert ∞

Erlesene Variation von deutschem Käse

von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Trauben-Gelee / Zwiebel-Trauben-Chutney / Früchtebrot mit Nüssen

A1, G, H, J

20 €

~ ~ ~

Nehesdorfer Birne mit Haselnuß

Birnen sorbet / pochierte Birne / Birnencreme / Haselnuß-Küchlein

Schokoladenganache mit Spreewälder Whisky / Kieselsteine

A1, C, G, H1, H2

20 €

3-Gang Menü 75 €

4-Gang Menü 95 €

5-Gang Menü 115 €

6-Gang Menü 135 €



REGIONALE
SPEISEKARTE
Elbe-Elster-Land

Menü Vital

Brotauswahl vom Brot-Sommelier / Bäckerei Dorn
Kräuterquark mit geröstetem Leinöl

Kleiner Gruß aus der Küche

∞ Vorspeise ∞

Gebackenes Ucker-Ei mit Herbsttrüffel

Kürbis / Trüffelschaum / Schreibers Senf / Salatspitzen

A1, C, G, J

20 €

~ ~ ~

Consommé von der Lausitzer Tomate mit Zimtblüte

Ofentomate / eingelegte Tomatenkerne / Tagetes-Öl / Crunch

20 €

vegan, laktose- und glutenfrei

∞ Hauptgang ∞

Raviolo von hausgemachtem Ziegenfrischkäse

Rote Bete / Ziegenmolke / Birne / geräucherte Haselnüsse

A1, C, G, H2

Menüportion 25 € / Hauptgang 30 €

~ ~ ~

Feines von der Karotte

Pilze / Kartoffel-Schaum / Petersilien-Pesto / Kombucha-Reduktion

H1

Menüportion 25 € / Hauptgang 30 €

laktose- und glutenfrei

∞ Dessert ∞

Lausitzer Apfel mit Salzkaramell

Apfel-Mousse im Apfelkleid / Apfelsorbet / Gewürz-Apfel / Salzkaramell

A1, C, G

20 €



3-Gang Menü 60 €

4-Gang Menü 75 €

5-Gang Menü 90 €



REGIONALE
SPEISEKARTE
Elbe-Elster-Land

Zusatzstoffe und Allergene als QR-Code:



Menü Tradition

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

Kleiner Gruß aus der Küche

∞ Vorspeise ∞

Carpaccio vom Kalb

süß-saure Zwiebel / Tomatenschaum / gebackene Kapern / Bärlauch-Pesto G, H1, J
25 € *glutenfrei*

~ ~ ~

Suppe vom Nehesdorfer Gartenkürbis

gebrannte Kürbiskerne / Kürbis-Chutney / Kürbiskernöl G
15 € *glutenfrei*

∞ Hauptgang ∞

Zweierlei von der Gans

Wirsing / Rotkohl / Kastanie / Pflaumen-Kartoffelkloß mit Semmelbrösel A1, G
Menüportion 35 € / Hauptgang 49 €

∞ Dessert ∞

Nougat & Haselnuss

Nougat-Parfait / Haselnuss-Eis / Espuma / Krokant / Butterstreusel A1, C, G, H2
20 €

3-Gang Menü	mit Suppe	65 €
3-Gang Menü	mit Carpaccio	75 €
4-Gang Menü		85 €

Weinreise – passend zum gewählten Menü

Kleine Weinreise	3 korrespondierende Weine	38 €
Große Weinreise	5 korrespondierende Weine	58 €

Zusatzstoffe und Allergene als QR-Code:

