

Vorspeisen & Salate

Spezialitäten der Landfleischerei Berge an Schwarzwurzel_(1/4/9/H/1/N)

9,00 €

Geräuchertes von Hirsch und Gans, gegrillte und marinierte sous vide Schwarzwurzel mit Preiselbeeren, Rapunzel, Schwarzkümmel, Maronencreme und geröstetem Pfannenbrot...  -möglich

Kichererbsen-Bowl mit Rauch-Kürbis_(1/5/6/H)

Kleine Portion: 6,00 €

aus Kürbis, Kichererbsen, gebackenem Wintergemüse, Schwarzkümmel, Zitrus und geräucherten Salzmandeln...

Große Portion: 8,00 €

Kleine Salat-Bowl_(H)

6,50 €

aus bunten Blattsalaten, knackigem Gemüse, frischen Kräutern, pfannengerösteten Knusperkörnern...

Vitalsalat à la Kraut und Rüben „Tilia“_(1/4/5/6/H/1/N)

Kleine Portion: 13,00 €

mit winterlichen Blattsalaten, saisonalem Gemüse, eingelegten Senfrüchten und Gewürznüssen...

Große Portion: 15,50 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?

Mit **Brombeer-**₍₆₎ oder **Kalamansi-Yuzu-Dressing**_(1/6) ...

...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

Pulled Deer - lauwarm

5,00 €

gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot_(D)

7,50 €

Falafel nach Tagesangebot

4,00 €

Teriyaki-Hähnchenspieß_(AW/F/K/N)

7,50 €

Suppen

Kürbis-Erdnuss-Suppe_(AW/C/E/F/G/H/L)
mit Kokosschaum, Erdnuss-, Kokos- und Kürbisallerlei...



6,50 €

Bouillon de poulet „Asia“_(1/6/9/AW/AG/C/F/I)
Maishähnchenbrühe mit asiatischer Note, Sojabohnen, Omelett,
Reisnudeln, Hühnerfleisch und Karotten...

6,50 €

...Wähle deinen „Sidekick“ zu deiner Suppe:

Pulled Deer - lauwarm
gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot_(D)
Falafel nach Tagesangebot
Teriyaki-Hähnchenspieß_(AW/F/K/N)



5,00 €

7,50 €

4,00 €

7,50 €

Moderne Hauptspeisen

Winter-Paella mit buntem Rübengemüse_(H/I)

begleitet von gebackenem Kürbis, Weintrauben, gerösteten Nüssen, Zitrusaromen und Safran...



18,00 €

Fusilli Giganti in Café de Paris-Sauce_(6/AW/F/I/H/I)

dazu Blumenkohl, Mais, Erbsen, Karotten, Pinienkerne und Knusper-Topping...



18,00 €

Feigen-Pecorino-Teigtaschen in Salbei-Limonenbutter_(6/C/G/H/I)

dazu Balsamico-Birnen, Bratapfel, Gojibeeren und geröstete Haselnüsse ...



19,00 €

...Leckere Versuchung auf deiner Paella oder deiner Pasta:

Pulled Deer - lauwarm

5,00 €

gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot_(D)

7,50 €

Falafel nach Tagesangebot

4,00 €

Teriyaki-Hähnchenspieß_(AW/F/K/N)

7,50 €



Lemon-Chili-Lachs_(4/6/B/D/G)

*an Weißweinsauce, sautiertem Schwarzwurzel-Tomatengemüse,
dazu cremiges Erbsenpüree*

23,00 €

Entenbrust rosa_(1/4/5/6/C/I/N)

*mit Kirschsauce, Tonkabohne, geschmortem Ingwer-Rotkohl,
und gebratener Klobstange*

21,50 €

Saftiges Rumpsteak mit Schwarzkümmelknusper_(1/4/AW/G/H/I/J)

*dazu 5-Pfeffersauce, Bohnen, Bacon, gebackene Rüben, Cashewkernen,
Mandarinen und Dijonsenf-Kartoffelpüree*

28,00 €

Traditionelle Hauptspeisen

Kräuter-Serviettenknödel aus Vollkorn_(AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)
mit Steinchampignons aus Bad Gottleuba
in leichter Crèmesauce und Grün



18,00 €

Mandel-Forelle aus dem Lachsbach_(6/AW/D/G/I)
mit zerlassener Salzeibutter, marinierten Rohkostsalaten
und gebackenen Rösti-Ecken

22,50 €

Knuspriges Schnitzel vom Jungschwein_(AW/C/G/I/N)
an rahmigen Steinchampignons aus Bad Gottleuba
und frittierten Kartoffelbällchen

19,50 €

gesottener Rinds-Tafelspitz_(4/6/G/I)
mit cremiger Meerrettichsauce, sautiertem Wurzelgemüse
und Bouillonkartoffeln

19,50 €

Saftiger Schmorbraten vom Hirsch_(6/AW/AG/AH/ARC/G/H/I/K/N)
in Thymian-Wacholdersauce, dazu Rotkohl
und gerösteter Kräuter-Vollkornknödel

20,50 €

Desserts

Apfel-Birnen-Aronia-Crumble aus dem Ofen_(AW/F/H)
mit Mandel und cremigem Toffee-Eis



7,50 €

Schokolade, Zimt & Orange_(S/AW/C/G)
bestehend aus halbflüssigem Küchlein,
Orangen-Crème Brûlée und fruchtigem Sorbet



9,00 €

Unser Eis- und Sorbetangebot:
Crème-Vanille_(G), Strawberry_(G), Chocolate Chips_(F/G),
Maple Walnut_(G/H), Pistazie_(G/H)



2,10 €/Kugel

Himbeersorbet, Zitronensorbet, Orangensorbet_(S),
Toffee_(F), Cherry Cookie Eis_(AW/AG/AH/AR)



Portion Sahne_(G)

0,80 €/Portion

Liebe Gäste,

alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren,

z.B. Stäube, von Allergenen enthalten,

da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.

*Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene gekennzeichnet die laut Rezepturen verarbeitet
oder auf der Verpackung aufgeführt sind.*

Bei Fragen wendet Euch gerne an uns.

Legende der Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoffen/Nitritpökelsalz
2. geschwärzt
3. mit Süßungsmittel
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Farbstoff
6. geschwefelt /enthält Sulfite
7. mit Phosphat
9. mit Geschmacksverstärker
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig

Allergene

- AW) Glutenhaltig Weizen
- AR) Glutenhaltig Roggen
- AG) Glutenhaltig Gerste
- AH) Glutenhaltig Hafer
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch
- H) Schalenfrüchte
- I) Sellerie
- J) Senf

K) Sesamsamen

L) Lupine

M) Weichtiere

N) Schwefeldioxid und Sulfit