



DIE SEPTEMBER-WOCHENKARTE

100 % LIEBEVOLL BIOLOGISCH ZUBEREITET

VORSPEISEN

Kürbis-Kokos-Süppchen mit Kräuter-Crunch

6,50 €



Käse-Kroketten mit Apfel-Zimt-Kompott auf Blattsalaten

7,50 €

Rote Bete

mit Balsamico, Fetakäse und gerösteten Nuss-Kern-Mix

8,90 €

HAUPTSPEISEN

Holzfäller-Steak vom Schwein

mit BBQ-Soße, Champignons dazu belgische Pommes frites

24,60 €



gebratener Feta-Käse

paniert gebraten, frisches Saisongemüse,
Paprika-Pakorras dazu Kräuter-Kartoffeln

18,50 €



Schnitzel in Cornflakes-Panade

mit Knuspern-Kartoffeln und Salat

23,20 €

“Mangold-Linsen-Dal”

leckeres Pfannen-Gericht mit Linsen, Mangold
abgeschmeckt mit indischen Gewürzen

12,90 €



Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käse, Görlitz; Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha
Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.



HAUPTSPEISEN

Bruder-Hähnchenfleisch in Curry-Rahmsoße

dazu Ofen-Risotto

18,10 €



Zweierlei Sülze

vom Rind und Schwein mit Zwiebel-Chutney

und Bratkartoffeln

17,50 €

Veggie-Menü

3-Gang Überraschungsmenü

26,00 €

Alternativ-Menü (nicht vegetarisch)

3-Gang Überraschungsmenü

32,00 €

DESSERT



eine Kugel **Zitronen-Sorbet** von der Sander
Scheurebe vom Weingut Sanders, Mettenheim

6,20 €

Bourbon-Vanilleeis

mit Johannisbeer-Coulis, Kokosflocken

5,70 €

Affogato de Caffé (Espresso mit Vanilleeis)

4,90 €

Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz; Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha
Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.