

DIE MAI-WOCHENKARTE

100 % LIEBEVOLL BIOLOGISCH ZUBEREITET

VORSPEISEN

Spargel-Kartoffel-Süppchen

6,50 €



marinierte Frühlingsalate mit smashed Radieschensalat

4,50 €



geröstetes Baguette, Pflaumenmus, Käse, Schwarzkümmel

5,10 €

HAUPTSPEISEN

Holzfäller-Steak vom Schwein

mit BBQ-Soße, Champignons dazu belgische Pommes frites

24,60 €



veganer Braten

von der roten Linse auf Frühlingsalaten dazu Bratkartoffeln

16,50 €



Schnitzel in Haferflocken-Chili-Panade
Frühlingsquark und Kartoffel-Sauerkraut-Puffer

23,20 €

“Spargel-Spirulina-Pasta”

Spaghetti mit Spargelstückchen, Algen-Pesto
und Hartkäse-Splittern

16,90 €

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

deftiger Jackfruit-Zwiebel-Gulasch mit Stupperle*

(*Oberlausitzer Kartoffelklöße)

16,50 €



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

Chia-Pudding mit geeisten Früchten

5,20 €



Polenta-Frucht-Schnitte mit Honig-Joghurt-Topping

4,90 €



Schoko-Küchlein mit lauwarmen Kirschen

3,50 €



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.