

Speisekarte



Duett von Rübe und Hokkaido - 7,50 €

Orangen-Kürbis- und Rote Rübensuppe mit Snackbrot



Schälkleeßi-Suppe - 7,50 €

Bouillon vom Simmenthaler Rind / Schälklöße / Suppengemüse

Schnitzel-Duo - 23,50 €

panierte Schweineschnitzel in zweierlei Panade, Salat, Bratkartoffeln

Gänsebraten - 32,50 €

schonend gegarter Gänsebraten, Rotkohl, Wickelklöße

Sauerbraten - 22,50 €

vom Simmerthaler Rind, Rotkraut, Stupperle*

(*Oberlausitzer Kartoffelklöße)

Lausitzer Karpfenfilet - 28,50 €

in Rotweinbutter gebraten, Winter-Pfannen-Gemüse, Knollen-Stampf



Freiland-Butter-Hähnchen - 26,50 €

schonend gegartes Hähnchenfleisch auf Wurzel-Knollen-Stampf



Zweierlei Sülze - 18,00 €

vom Rind und Schwein, Zwiebel-Chutney, Bratkartoffeln



Alle Zutaten aus 100 % biologischen Produkten (DE-ÖKO 021)

Ökohof Fam. Wobst, Mittelherwigsdorf / Bio-Fleischerei Mörl, Diehmen bei Bautzen /
Bio-Enderhof, Vierkirchen bei Weißenberg / Görlitzer Brotschmiede /
Bio-Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha, uvm.

Angaben über Allergene erhalten Sie jederzeit bei unseren Service-Berggeistern.





Speisekarte

100 % VEGETARISCH

Rotkohl-Bratlinge - 15,50 €

Zwiebel-Quark, Winter-Blattsalate



Kürbis-Curry - 14,50 €

indisches Curry mit "gefühlten" 100 Zutaten, Reis



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE



100%
VEGAN

Rote-Bete-Steak - 15,50 €

sous-vide gegart, Zwiebeln, Wurzelgemüse-Stampf



GLUTEN
FREE



100%
VEGAN

Käse-Kohl-Bällchen - 15,50 €

gebraten, Senf-Rahm-Pasta

NEU:

Veggie-Menü

3-Gang Überraschungsmenü - 26,00 €

Alternativ-Menü (nicht vegetarisch)

3-Gang Überraschungsmenü - 32,00 €



Alle Zutaten aus 100 % biologischen Produkten (DE-ÖKO 021)

Bio-Enderhof, Vierkirchen bei Weißenberg / Görlitzer Brotschmiede / u.v.m.

Angaben über Allergene erhalten Sie jederzeit bei unseren Service-Berggeistern.