

DIE MAI-WOCHENKARTE

100 % LIEBEVOLL BIOLOGISCH ZUBEREITET

VORSPEISEN

Spargel-Zitronen-Süppchen

6,50 €



marinierte Frühlingssalate mit smashed Radieschensalat

4,50 €



geröstetes Ciabatta + erfrischendes Mango-Gurken-Salsa

4,10 €



HAUPTSPEISEN

Holzfäller-Steak vom Schwein

mit BBQ-Soße, Champignons dazu belgische Pommes frites

24,60 €



veganer Braten

von der roten Linse auf Frühlingssalaten dazu Bratkartoffeln

16,50 €



Schnitzel in Haferflocken-Chili-Panade

Frühlingsquark und Kartoffel-Sauerkraut-Puffer

23,20 €

“Spinat-Feta-Pasta”

Spaghetti mit Blattspinat, Mangold, Pesto und Fetakäse

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

4,20 €



Hüttenkäse, Orange, Kokosnuss, Zimt,
geröstete Haferflocken

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-Bergeistern.