

DIE DEZEMBER-WOCHENKARTE

100 % LIEBEVOLL BIOLOGISCH ZUBEREITET

VORSPEISEN

Cremige Petersilienwurzel-Suppe

verfeinert mit einem Hauch Apfel

8,50 €



Winterliche Blattsalate

mit Rote-Bete-Würfel, Apfelspalten, Nuss-Kern-Krokant
Ahornsirup-Senf-Dressing

7,50 €

HAUPTSPEISEN

Rotwild-Braten*

geschmorter Hirschkeulen-Braten*, Rotkohl

Rotweinsoße dazu Stupperle

(aus dem Zittauer Gebirge - *nicht biologisch)

26,50 €

Rote Bete-Steak

mit Winterblattsalaten, BBQ-Soße und Ciabatta

16,10 €



Preiselbeeren-Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit Camembert überbacken,
Preiselbeeren dazu Pommes frites

23,20 €

“Ofengemüse”

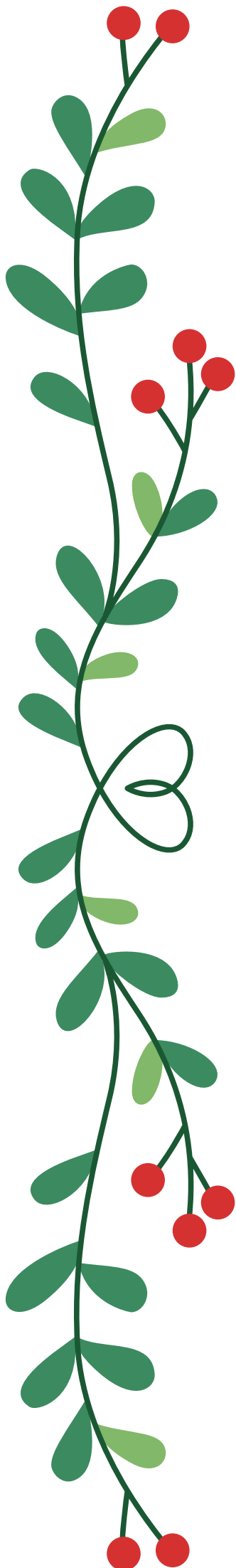
Winter-Ofengemüse auf Steckrüben-Kartoffel-Stampf
mit Feta-Käse-Krümeln

13,30 €



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

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



HAUPTSPEISEN

Roulade vom Angus-Rind

geschmorte Rinderroulade auf Ofen-Rotkohl
dazu Stupperle - die Oberlausitzer Kartoffelklöße

29,90 €



Sülze vom Landschwein

mit fruchtig rotem Zwiebel-Chutney dazu Bratkartoffeln

17,90 €



Veggie-Menü

3-Gang Überraschungsmenü

26,00 €

Alternativ-Menü (nicht vegetarisch)

3-Gang Überraschungsmenü

32,00 €

DESSERT

a Tipp'l Süßes

lauwarmer Tonkabohnen-Grieß
mit Punsch-Apfel-Kompott und Crunch

4,20 €



gebratene Zimt-Orangen mit Krokant

mit einem Klecks Joghurt

5,70 €

Affogato de Caffé

Espresso mit Vanilleeis

4,90 €



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

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

