

Suppe & Vorspeise

Rote Bete & Kokos	7,90 €
Schaumsüppchen von Roter Bete und Kokosnuss mit geröstetem Sesam und frischem Koriander	
Wildschwein	8,90 €
Kesselgulasch vom heimischen Wildschwein mit knackigen Ackergemüsen, Erdäpfeln und frischen Kräutern	
Rote Bete & Ziege	13,90 €
geflämmt französischer Ziegenkäse auf einem Carpaccio von der bunten Bete mit gerösteten Walnüssen	
Riesengarnelen	13,90 €
gebratene Riesengarnelen mit Wakkame Algensalat, Hokkaido Püree, Miso Mayonnaise und Krabben Chips	

Hauptgang

Schwarzkittel	25,90 €
Wildschweinkeule im Rotweinsud geschmort dazu Kartoffel - Knödel, Finger Möhrchen, gepickelte Pfifferlinge und gepfefferte Pflaumen	
Himmel & Erde	25,90 €
Kabeljau Filet in Kräuterbutter gebraten mit gebratener Blutwurst, Apfelkompott und einem Ragout von herbstlichen Ackergemüsen dazu geschäumter grober Senf	
Mais Huhn	25,90 €
Mais Huhn Brust gegrillt mit Maronen gefüllten Gnocchi in brauner Butter geschwenkt dazu Pastinaken Püree, gebackener Butter Poree, Rosenkohl, Hokkaido und Pinienkerne	

Dessert

Crème Brûlée	9,80 €
von der Tonkabohne mit Birnen Sorbet und Pistazien Macaron	
Birne	9,80 €
im Ofen gebackene Gewürz Birne dazu Walnuss Eis und Schlagobers	
Oberlausitzer Käsespezialitäten	11,90 €
Hofkäserei Vetter Wehrsdorf mit Tomaten - Chutney und Feigensenf	