

# ***Spieße von Land und Meer***

*skewer from earth and sea*

## ***Feuriger Rinderhüftspieß*** <sup>5</sup>

*mit Chilisofse, Potato Wedges und Salatbeilage*

*fiery meat skewer with chili sauce, potato wedges and garnish salad*

22,50 €

## ***Zwei Hähnchen-Ananasspieße***

*mit fruchtiger Currysoße, Basmatireis*

*umlegt mit Ingwerbroccoli*

*two chicken pineapple skewers with fruity curry sauce, Basmati rice and ginger broccoli*

20,50 €

## ***Zwei Meeresfrüchtespieße***

*mit Garnelenschwänzen und Jakobsmuschel*

*auf geschwenkter Gemüsepasta*

*two seafood skewers with shrimp tails and scallop on tilted vegetable pasta*

25,00 €

## **Vegetarisch**

## ***Zwei Tofu-Champignonspieß***

*auf südländischem Kartoffel-Gemüseragout*

*two tofu mushroom skewers on Mediterranean potato vegetable ragout*

17,50 €

**Kartoffel-Zitronensüppchen<sup>7</sup>**

*mit Räucherfischpraline*

*potato lemon soup  
with praline from smoked fish*

6,50 €

**Rinderkraftbrühe**

*mit Steinpilzravioli*

*clear beef soup  
with boletus ravioli*

6,50 €

**Essbare Landschaft<sup>3,5</sup>**

*Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke, Paprika und verschiedenen Blattsalaten  
mariniert mit würziger Vinaigrette, dazu Baguette*

*edible landscape  
mixed salad with tomato, cucumber, pepper and mixed lettuce  
marinated with spicy vinaigrette, served with baguette*

*klein / small 5,00 €      groß / large 10,00 €*

**Lauwarmer Gemüsesalat<sup>2</sup>**

*mit pikanten gebackenen Frühlingsrollen, Feige und gehobeltem Parmesan*

*luke vegetable salad  
with spicy baked spring rolls, fig and planed parmesan*

12,00 €

**Antipasti Teller<sup>2</sup>**

*mit gegrilltem und gefüllten Gemüse, Serranoschinken,  
Chorizo Salami und Manchego Käse*

*antipasti plate  
with grilled and filled vegetable, Serrano ham,  
Chorizo salami and Manchego cheese*

13,50 €

**glutenfrei & laktosefrei**

**Spaghetti Carbonara**

mit Rucola, Tomate und gebratenen Hähnchenbruststreifen

*free from gluten and lactose*

*spaghetti carbonara*

*with rucola, tomato and fried slices of chicken breast*

15,00 €

**Gebratener Zander und Garnelenschwänze** <sup>7, 10</sup>

auf Limetten-Ingwerpüree mit Mandel-Broccoli

*fried pike-perch and shrimp tails,*

*on lime ginger puree with almond broccoli*

22,50 €

**Gebratenes Doradenfilet**

auf cremigem Lauch-Paprika-Risotto

*fried dorade fillet*

*on creamy leek pepper risotto*

19,50 €

**Schweinekrustenbraten vom heimischen Schwein** <sup>3, 10</sup>

dazu Bratensoße, Bayrisch Kraut und Semmelknödel

*crust-fry from regional pig*

*served with roast sauce, Bavarian cabbage and dumplings*

18,00 €

**Cordon bleu von der Maishähnchenbrust** <sup>2, 3, 4, 10</sup>

gefüllt mit Saftschinken und sächsischem Bergkäse, in knuspriger Panade,

dazu Zucchini-Tomatengemüse und Kroketten

*cordon bleu from corn chicken breast*

*filled with ham and Saxonian mountain cheese in crispy breading,*

*served with zucchini tomato vegetable and croquettes*

19,50 €

**Tranchen von der Rinderzunge** <sup>2, 3, 10</sup>  
mit Rotweinsosse, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln

*tranches of beef tongue  
served with red wine sauce, buttered peas and parsley potatoes*

16,50 €

**Schweinerückensteak vom Landuro Schwein** <sup>3, 5</sup>  
mit Pfefferrahmsosse, dazu Butterbohnen und Kartoffel-Kräuter Kuchen

*pork back steak from Landuro pig  
served with black pepper cream sauce, buttered green beans and potato herb cake*

22,50 €

**Argentinisches Rinderfilet mit Walnusskruste**  
dazu Portweinjus, kleines Gemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin

*Argentinian filet of beef with walnut crust  
served with port wine sauce, small vegetables and truffled potato gratin*

27,50 €

**Geeistes Schokoladen Soufflé**

mit weißem Schokoladenesuma

*icy chocolate soufflé  
with white chocolate cream*

7,50 €

**Zitronentarte**

dazu Limonensorbet mit Wodka

*lemon cake  
served with lime sherbet with vodka*

7,50 €

**Variation von Käse**

mit Feigensenf und Baguette

*variation of cheese with fig mustard and baguette*

10,00 €