



## VORSPESIEN

leicht. frisch. kreativ.

- Geeistes Gurken-Süppchen** <sup>vegan</sup> 8€  
Wasabischaum, Leinöl-Croutons <sup>(B,Su,W)</sup>
- Gebackene Burrata** 13€  
Nektarinen-Tomaten-Salat, Crostini & Olivenöl <sup>(M,Su,W)</sup>
- Fischsuppe a la Drogerie** 13€  
Gewürzgurken-Schmand, Senfkaviar,  
knackiges Gemüse <sup>(F,M,S,Se,Su)</sup>
- Pikantes Tatar** 17€  
handgeschnitten vom Rind, hausgemachter Senf,  
Eigelbge, Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern,  
geröstetes Hausbrot <sup>(E,F,S,W,1,2)</sup>
- Sommer-Bowl** <sup>vegan</sup> 13€  
Radieschen, Tomate, Gurke, Paprika, Wildkräutersalat,  
Balsamicodressing, hausgemachte Falafelballs <sup>(A,S,Su)</sup>
- Geräucherter Matjes** 14€  
Hausgemachte Remoulade, Lausitzer Leinöl ,Apfel, Zwiebel,  
geröstetes Agrofurstbrot, Wildkräutersalat,  
Balsamicodressing <sup>(E,M,R,S,Su)</sup>

Auf Wunsch erhalten Sie zu unseren Speisen eine passende Weinbegleitung, unser Servicepersonal informiert Sie gern.



## MAIN COURSES

saisonal. with character.

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** 27€  
Meerrettich-Schaum, Schmorgurke, Kirschtomate,  
Nussbutter-Kartoffelpüree <sup>(F,M,Su,1)</sup>
- Lachsforellenfilet aus dem Senftenberger See** <sup>ketogen</sup> 29€  
gebutterte Mandelsplitter, Lausitzer Gurkensalat,  
Schmand, Dill, Leinöl <sup>(F,M,N,Su)</sup>
- Kulinarische Reise durchs Seenland,  
5 Seen 5 Fische, vom Fischer aus Niemtsch** 32€  
Regenbogenforelle & Senfkaviar, Sous-vide gegarte Schleie &  
Meerrettichschaum, gebackener Wels & Remoulade, Kochklops vom  
Karpfen & frittierte Kapern, geräucherte Lachsforelle & Senfkaviar,  
Nussbutter-Kartoffelpüree <sup>(F,M,S,Su,W,1)</sup>
- Wiener Schnitzel** 29€  
von der Kalbsoberschale, Zitrone, Sardelle, Kaper,  
Wildpreiselbeeren, lauwarmer Kartoffelsalat <sup>(E,S,Se,Su,W,1,2,9)</sup>
- Rosa Kalbsleber** 26€  
Lavendelrahm, Apfel, Zwiebel, Nussbutter-Kartoffelpüree,  
gebackener Salbei <sup>(M,Se,Su,W)</sup>
- Geschmorte Ochsenbacke** 26€  
glasierte Vanillemöhren, hausgemachte Krokette <sup>(E,M,Se,Su,W)</sup>
- Wagyu-Burger** 23€  
Dinkelbun, Cheddar, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel,  
Salat, Dippers, Sriracha-Mayonnaise <sup>(E,M,S,W)</sup>



## HAUPTGÄNGE

saisonal interpretiert. mit Charakter.

### Rinderfilet oder Dry Aged Entrecôte

200g|300g

41|51€

Garten-Kräuterbutter, Wildkräutersalat,  
Ofenkartoffel & Sour-Cream <sup>(M,S,Su)</sup>

### Maffè - Afrikanischer Erdnusseintopf <sup>vegan</sup>

23€

Aubergine, Zucchini, Kirschtomate, Zuckerschoten, Knoblauch,  
Kokosreis, Falafel-Balls, Erbsensprossen <sup>(A,N,Se,Su)</sup>

### Hausgemachte Ravioli <sup>vegetarisch</sup>

24€

mit Ricotta & Zitrone, Weißwein-Rahm, Cherrytomate,  
Babypinac, Rucola, Parmesan, Olivenöl

### mit Rinderfiletstreifen <sup>(E,M,Su,W)</sup>

30€

### Veggie Burger <sup>vegetarisch</sup>

22€

Couscous, Rote Bete, Sellerie, Möhre, Cheddar,  
Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Salat,  
Dippers, Sriracha Mayonnaise <sup>(E,M,Su,W)</sup>

## SÜSSES

zum Teilen. oder nicht.

### Dreierlei Sorbet <sup>vegan</sup>

9€

Wassermelonensorbet & Limettengel, Weinbergpfirsichsorbet &  
Schokocrunch, Mangosorbet & Kokoscreme <sup>(W)</sup>

### Tiramisutörtchen <sup>vegetarisch</sup>

9€

Schokobiskuit, weiße Schokolade, Espressoglace  
Erdbeersorbet <sup>(E,M,W)</sup>