

„DRY AGED“ EINE KULINARISCHE FINESSE DES HAUSES -
 "DRY AGED" A CULINARY FINESSE OF THE HOUSE

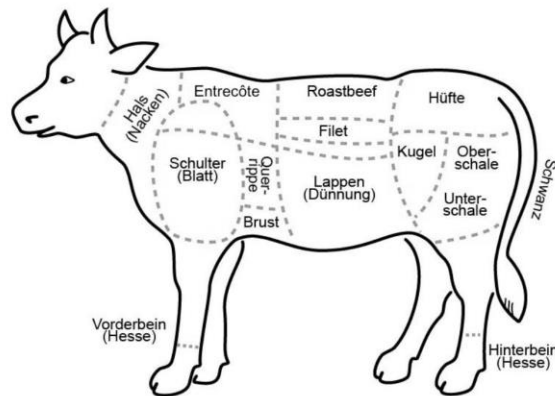
**Die hohe Kunst der Fleischveredelung! Unvergesslich guter Geschmack,
 so zart und aromatisch, dass es kaum in Worte zu fassen ist.**
 The fine art of meat processing! Unforgettable good taste, so delicate and aromatic
 that it's hard to put into words.

Steaks aus unserem Reifeschrank	<u>200g</u>	<u>300g</u>	<u>400g</u>
Roastbeef - 28 Tage gereift Österreich	32€	40€	48€
Chuck Roll - 28 Tage gereift USA	32€	40€	48€

Wahlweise mit...
 optionally with

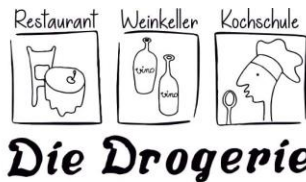
...Café de Paris Butter, Salat, Ofenkartoffel, Kräuter-Sour-Cream^M
 ... Café de Paris butter, salad, baked potato, herb sour cream

...Balsamico-Jus, gebratene Champignons, Kräuter-Kartoffelpüree^{M,Se,Su}
 ... balsamico gravy, fried mushrooms, herbs mashed potatoes



KÜCHENSCHLUSS 21.30 UHR-KITCHEN CLOSES 9.30 PM

Da wir frische und saisonale Produkte verwenden, können die Zutaten und Beilagen variieren.
 Im Fall von Unverträglichkeiten und Allergien, sprechen Sie uns bitte an.



AUF'M TISCH & AUF'S HAUS - ON THE TABLE & ON THE HOUSE

Hausgebackenes Brot vegan R,W

mit Meersalz und Lausitzer Leinöl aus Hoyerswerda
home baked bread with sea salt and Lausitz linseed oil from Hoyerswerda

Mehr Brotgenuss 2€
more bread pleasure

VORWEG - BEFOREHAND

Thaisüppchen 6 | 8€
„pur“ vegan Se oder „mit Tandoori-Garnelen-Wan Tan“ B,F,Se,W
knackiges Gemüse
spicy thai coconut soup "pure" or "with Tandoori shrimp pastry case",
crunchy vegetables

Dal-Suppe vegan S,Se 6€
rote Linsen
Indian lentil soup, red lenses

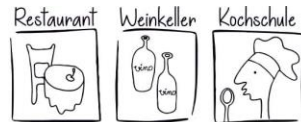
Pikantes Tatar E,R,S,W 15€
handgeschnittenes Rinderfilet, Bio-Eigelb, Gewürzgurken-Chips,
frittierte Kapern, Hausbrot
spicy tatar, hand-cut beef tenderloin, organic egg yolk, dried gherkins chips,
deep fry capers, house bread

Falafel vegetarisch M,4 12€
Joghurt, Korianderöl, Salsa Picante, gepickelte Radieschen
deep fry chickpea balls, yoghurt, coriander oil, salsa (spicy tomato sauce), pickled radishes

Wildkräutersalat 8 | 12€
„pur“ vegan oder „mit mediterranen Kichererbsenbällchen“ vegetarisch M
Balsamico-Dressing
wild herbs salad "pure" or "with mediterranean chickpea balls, yoghurt dip",
balsamico vinaigrette

KÜCHENSCHLUSS 21.30 UHR-KITCHEN CLOSES 9.30 PM

Da wir frische und saisonale Produkte verwenden, können die Zutaten und Beilagen variieren.
Im Fall von Unverträglichkeiten und Allergien, sprechen Sie uns bitte an.



Die Drogerie

HAUPTSACHE - MAIN THING

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{F,M,Su} 20€
 Beurre Blanc, Babyspinat, Kirschtomaten, schwarzes Risotto
 pike perch fillet fried on the skin, white wine sauce, young spinach, cherry tomato, black risotto

Lachsburger ^{F,E,M,Su,W} 16€
 Currycreme, Ananas-Chutney, Salat, Brioche-Brötchen, Süßkartoffel-Pommes
 salmon burgers, curry cream, pineapple chutney, salad, brioche bun, sweet potato fries

Hausgemachte Tagliatelle „Aglio e Olio“ ^{vegan Su,W} 14€
 Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Babyspinat, getrocknete Tomaten, Oliven
 homemade ribbon noodles „Aglio e Olio“,
 chili, garlic, onions, young spinach, dried tomatoes, olives

Gefüllte Maishähnenbrust mit Taleggio ^{M,Su} 18€
 Bärlauchschaum, Frühlingsgemüse, Kartoffelpüree
 corn chicken breast stuffed with Taleggio cheese (intensely strong soft cheese),
 wild garlic foam, spring vegetables, mashed potatoes

Neuseeländischer Lammrücken ^{M,Su} 26€
 orientalisches Ratatouille, Kaffir-CousCous
 New Zealand saddle of lamb, oriental ratatouille (braised vegetables),
 couscous (durum wheat semolina) flavored with Kaffir lime leaves

Rinderfiletstreifen ^{M,Se,Su,W} 20€
 Whisky-Kräuter-Rahm, Champignons, hausgemachte Tagliatelle
 beef tenderloin strips, whisky herbs cream, mushrooms, homemade ribbon noodles

200g deutsches Rinderfilet ^{M,Se,Su, 5} 34€
 Kirsch-Jus, gerösteter Kaffee, Selleriepüree
 200 grams German beef tenderloin, cherry gravy, roasted coffee, mashed celery

ZUM SCHLUSS - TO THE FINAL

Joghurt-Panna Cotta ^{vegetarisch E,M,W} 7€
 Frucht-Crumble, Früchte
 yoghurt panna cotta, fruit crumble, fruits
 (panna cotta is kind of pudding, which is made of cream, sugar and gelatin)

Dreierlei Schokolade ^{vegetarisch E,M,W} 7€
 Brownie, scharfes Eis, Gelee
 three kinds of chocolate, brownie, spicy ice cream, jelly

KÜCHENSCHLUSS 21.30 UHR-KITCHEN CLOSES 9.30 PM

Da wir frische und saisonale Produkte verwenden, können die Zutaten und Beilagen variieren.
 Im Fall von Unverträglichkeiten und Allergien, sprechen Sie uns bitte an.