

VORWEG - Starters

Geeiste Gurkensuppe vegetarisch M,SU 8€

Honigmelonen-Sorbet, Minzöl
cold cucumber soup, honeydew melon-sorbet, mint oil

Fischsuppe „So, wie wir sie lieben.“ F,M,S,Se 13€

Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senfkiaviar, knackiges Gemüse
fish soup, gherkin sour cream, beetroot mustard caviar, crunchy vegetables

Vitello Forello E,F,M,Se,Su 14€

Sous vide gegartes Kalbsfleisch, Forellen-Creme, Rucola, Kapern
sous vide cooked veal, trout creme, rocket salad, capers

Pikantes Tatar E,F,S,W,1,2 17€

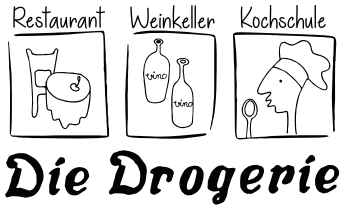
handgeschnittenes Rinderfilet, hausgemachter Senf, Eigelbgel,
Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot
spicy Tatar, hand cut beef fillet, homemade mustard, egg yolk gel,
gherkin, onion, deep fried capers, toasted bread

Burratini vegetarisch M,Su 12€

13 Jahre Alter Balsamico, Olivenöl, geschmolzene Ur-Tomaten, Rucola
Burratini, 13 years old balsamic vinegar, olive oil, heated tomatoes, rocket salad

Falafel-Bowl vegan A,B,S,Su 12€

Harissa-Joghurt, Mango-Balsamico-Dressing, Radieschen, Gurke, Tomate,
Rucola
falafel bowl, Harissa yoghurt, mango balsamic dressing,
radishes, cucumber, tomato, rocket salad



HAUPTSACHE - MAINS

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{E,F,M,S,Su} 26€

Sauce Hollandaise, Rote-Bete-Senfkeviar, Erbsen, Möhren, Radieschen, Rosmarin-Drillinge

pike perch fillet fried on the skin, hollandaise sauce, beetroot mustard caviar, pea, carrots, radish, unpeeled small potatoes

Rosa gebratener Thunfisch mit Sesam ^{A,B,e,F,M,Se,Su,W} 33€

Teriyaki-Sauce, Miso Schaum, gebratener Mini Pak Choi, gebackene Sushi-Reisbällchen

pink roast tuna with sesame, Teriyaki sauce, Miso foam, grilled bok choy, baked rice balls

Lachsforelle ^{F,M,Su} 24€

Lausitzer Gurkensalat mit Leinöl, Nussbutter-Kartoffelpüree

salmon trout, Lusatian cucumber salad with linseed oil, nut-butter-mashed potato

Kalbsschnitzel & frische Pfifferlinge ^{E,S,Su,W,1,2,4} 28€

lauwarmer Kartoffelsalat, Speck, Gurke, Kräuter

veal escalope & fresh chanterelles, lukewarm potato salad, bacon, gherkin, herbs

Burger ^{E,M,Su,W,1,2,4} 21€

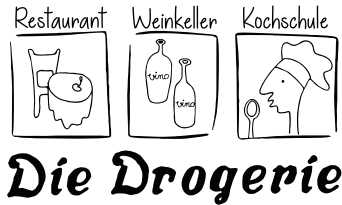
Kalb oder vegetarisch mit Couscous, Rote Bete, Sellerie & Möhre

Bio-Dinkelbun vom Brotgraf, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke,

Tomate, rote Zwiebel, Salat, Sour-Cream, Kartoffel-Dippers

Burger, veal or vegetarian with couscous, beetroot, celery and carrot

organic spelt bun, bacon, cheddar, gherkin, tomato, red onion, lettuce, potato dippers



Rosa Kalbsleber ^{M,Su,Se,W} 24€
 Lavendel-Rahm, karamellisiertes Apfel-Zwiebel-Gemüse,
 Nussbutter-Kartoffelpüree
 calf liver rose, lavender cream, caramelized apple onion, nut-butter-mashed potato

Belugalinsen Mujaddara ^{vegan A,B,Se,Su} 21 | 26€
vegan oder mit Tandoori-Maishähnchen
 Feigen, Datteln, Weintrauben, Limetten-Humus, Kräuter-Öl, Feldsalat
 Beluga lentils Mujaddara, figs, dates, grapes, lime humus, herbs oil, lamb`s lettuce

Hausgemachte Ravioli ^{vegetarisch E,M,Se,Su,W} 22 | 29€
gefüllt mit Ricotta & Orange
vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen
 Weißwein-Rahm, **Lausiko`s Grünes Feuer**, Rucola, Parmesan
 homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and orange,
 white wine cream, Lausiko`s Green Fire, rocket salad, Parmesan,
 vegetarian or with fillet strips

Rinderfilet 200g oder 300g ^{M,Se,Su} 40 | 50€
oder La Pastoril Entrecoté aus dem Dry Ager 200g oder 300g 38 | 48€
 Café de Paris Butter, kleiner Salat, Ofenkartoffel & Sour Cream
 beef fillet 200g or 300g
 or La Pastoril Entrecoté from our Dry Ager 200g or 300g
 Café de Paris butter, small mixed salad, baked potato, sour cream

ZUM SCHLUSS - SWEETS

Piña Colada 2.0 ^{E,M,W} 9€
 Kokos Soufflé, Ananas-Eis, Sahne-Rum-Creme
 cocos-soufflé, pineapple ice cream, rum-cream

Schwarzwälder-Kirsch-Parfait ^{vegan W} 9€
 Schoko-Crumble, Vanille-Sahne, Kirsch-Gel
 cherry parfait, chocolate crumble, vanilla cream, cherry foam