

Vorspeisen / Starters

Gemischter Gartensalat mit Gartenkräutern und Honig-Senf-Dressing <i>Small salad with herbs and honey mustard sauce</i>	5,80 €
Carpaccio vom bayrischen Rind (glutenfrei) mit Rukolasalat, Trüffelöl, Basilikumpesto und Grana Padano <i>Beef carpaccio with rocket salad, truffle oil, basil pesto and grana padano</i>	12,50 €
Tatar vom gebeiztem Lachs (glutenfrei, laktosefrei) an Honig Senf Sauce und Salatspitzen <i>Gravlax-Salmon tatar with honey mustard sauce and green salad</i>	8,50 €
Trilogie von Ziegenkäse, Lachstatar und Rindercarpaccio mit Dip's und Kräutersalat <i>Trio of goats' cheese, salmon tatar, beef carpaccio with dips and salad</i>	10,50 €

Hauptspeisen / Main course

Ofen-Zucchini mit Mangold und Steckrüben-Schwarzwurzel-Gemüse (VEGAN) <i>Baked zucchini with swiss chard and turnip salsify</i>	13,50 €
Wiener Schnitzel vom westfälischen Kalbsrücken (laktosefrei) mit gebackenen Kartoffelstäbchen, Waldheidelbeeren und Salatbouquet <i>Wiener schnitzel veal cutlet with oven chips, bilberries and salad bouquet</i>	17,90 €
Roulade vom bayrischen Rind mit Speck, Spreewaldgurken und Zwiebeln an Rote Bete Salat und Kartoffelstampf <i>Roulade of beef stuffed with pickled cucumber and onion served with beetroot salad and mashed potatoes</i>	14,50 €

Nachspeise / Desserts

Dreierlei Drei kleine süße Leckereien serviert mit einem Espresso <i>Three small sweet treats served with an espresso</i>	7,50 €
Warmes Küchlein von Weinrichs Zartbitterschokolade an nussiger Eiscreme und Waldheidelbeeren <i>Dark chocolate puffs served warm with nutt ice cream and blueberries</i>	7,00 €
Auswahl von Rohmilchkäse serviert mit Feigensenf, Wildheidelbeeren und Apfel-Tannenhonig-Confit <i>Selection of raw milk cheeses, served with fig mustard, relish and bilberries</i>	8,50 €

Vegetarisches Menü / Vegetarian menu

Französischer Ziegenkäse mit Feigensenf souffliert (glutenfrei) an Apfel-Tannenhonig-Confit und Salatbouquet <i>Goat-s cheese whipped with fig mustard on an apple fir honey relish and salad garnish</i> **	7,90 €
Teigtaschen mit Trüffelkräuterfüllung ferfeinert mit Trüffelrahm und Grana Padano <i>Pasta stuffed with truffle and herbs, truffle creme and grana padano</i> **	16,50 €
Crème Brûlée von Haselnüssen und La Réunion Vanille (glutenfrei) serviert mit Mandeleis <i>Crème Brûlée with vanilla and nuts served with a almond ice cream</i>	5,50 €
Als 3 Gänge Menü	27,00 €

Wild Menü / Venison menu

Süppchen von Sellerie und Boskopäpfeln (glutenfrei) mit Wachtelbrust und Haselnussöl <i>Soup of celery and apple with quail breast and hazelnut oil</i> **	10,50 €
Wildpastete im Blätterteig gebacken mit Salatspitzen und Waldheidelbeeren <i>Venison pie with puff pastry, with salad an bilberries</i> **	10,90 €
Braten vom hessischen Hirsch „Waldlust Art,, an Rote Bete Salat und Kartoffelstampf <i>Roast dear with beetroot salad and mashed potatoes</i> **	16,90 €
Geeistes Fruchtmark von Wildpreiselbeeren und Portwein (glutenfrei, laktosefrei) <i>Sorbet – dried wildberry – with portwine</i>	6,00 €
Ohne Pastete als 3 Gänge Menü	29,00 €
als 4 Gänge Menü	38,00 €

Ostblock Menü / Eastside menu

„Soljanka,, Säuerlich-scharfe Suppe mit ungarischer Salami und Spreewaldgurken <i>Sour-spicy soup with Hungarian salami and pickled cucumbers</i> **	7,50 €
„Königsberger Klopse,, Gedämpftes von der westfälischen Kalbsschulter in Kapernsauce serviert mit Kartoffelstampf, Rote Bete Chips und Salatspitzen <i>Steamed of calf in capersauce, served with mashed potatoes, beetroot chips and salad</i> **	14,50 €
„Lausitzer Plinse,, Eierkuchen mit Apfel-Tannenhonig-Confit und Mandeleis <i>Pencake with apple fir honey relish and almond ice cream</i>	6,00 €
Als 3 Gänge Menü	26,00 €