

VORNEWEG

ZWIEBELSUPPE

mit Bergkäsecroutons (a,d,f)

7.00

SPREEWÄLDER MEERRETTICHSUPPE

cremig, mit Streifen von der Spreewaldgurke (a,c,d,f,h)

7.50

GRÜNE-BOHNEN-EINTOPF

mit Speckstreifen und Kartoffeln (c,d,f,h)

7.50

KLEIN

10.50

GROSS

SALAT

bunt gemischt, mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing (c,d,f,g,h)

7.00

KLEIN

14.50

GROSS

mit Kräutersaitlingen und Bergkäsecroutons

GÜLDENE WINTER SCHALE

Bulgur-Gemüse-Salat, Cashewkerne, Kräutersaitlinge und mariniertes Radicchio
(a,c,d,e,f,h)

14.00

IM BROT

BROTZEIT

geröstetes Kartoffel-Quarkbrot aus der Bäckerei Sommerwerk
deftig belegt mit gebratener Blutwurst aus der Metzgerei Frank Schneider in Müncheroda,
einem Spiegelei, gepickelten roten Zwiebeln, Essiggurke und Radicchio,
verfeinert mit Apfel Chutney (a,c,d,e,f,h)

15.00

KNUSPER-HÄHNCHEN-BURGER

dunkles Kürbiskernburgerbrötchen, knusprig gebackenes Hähnchenfilet,
Salat, Gurke, Tomate und hausgemachte Burgersoße, dazu Süßkartoffelpommes
(a,b,c,d,e,h)

16.00

BERGE BURGER

250 g gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein, Käse, Bacon
Gurke, Tomate und hausgemachte Burgersoße, dazu Pommes (1,a,h)

16.00

HAUPTGERICHTE

RINDERROULADE

geschmort, mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Traubensauce
(1,2,3,a,f,g)

19.50

WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel Wiener Art, klassisch serviert mit Zitrone, Sardelle und Kaper, dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln, Preiselbeer Creme und bunter Salat
(1,3,a,c,d,f,g,h)

23.00

HALBE ENTE

dazu Anhaltinischer Grünkohl und Serviettenknödel
(a,b,d,e,f,g)

19.00

WILDSCHWEIN CURRYWURST

eine Wildbratwurst von der Wilden Manufaktur in Droyßig, mit einer fruchtigen Preiselbeer-Curry-Soße, dazu Steakhouse Pommes
(d,e,f,g)

15.50

GRÜNKOHLTELLER

Anhaltinischer Grünkohl, Kassler, Knackwurst, dazu Bratkartoffeln und Senf
(1,d,g,f)

16.50

KRÄUTERBRATEN

vom Schwein, dazu geschmorter Wirsing und Zapfenkroketten
(3,b,c,d,f,h)

19.00

SCHWEINEMEDALLIONS

auf knusprigem Rösti, dazu scharf in Knoblauch angebratene Kräutersaitlinge und Champignons (a,d,f,h)

20.00

KALBSLEBER ‚BERLINER ART‘

klassisch serviert, mit gebratenem Apfel, Zwiebeln und Kartoffelstampf
(1,a,f,g)

18.50

ENTRECOTE STEAK

250 g medium gebraten, auf Schinkenbohnen und Bratkartoffeln
(a,d,f,h)

29.50

FISCH

GANZE FORELLE

aus der Weißenfelser Binnenfischerei, in Panade gebacken,
mit Butterkartoffeln und kleinem Salat

(a,b,d,g,h)

21.00

ROTBARSCHFILET

gebraten, auf Stampf von der Steckrübe, dazu frischer Rotkrautsalat

(a,f,g,h)

20.50

WINTERKABELJAU

gedünstet, auf Mangold, dazu Kartoffel-Frischkäsebällchen

(a,f,g,h)

21.50

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

GEFÜLLTE AUBERGINE - vegan

im Ofen gebacken, gefüllt mit Cashew-Gemüse-Bulgur, dazu ein kleiner Salat (a,c,e,f,h)

14.50

LINGUINE - vegetarisch

feine Gemüse-Bandnudeln in einer cremig-würzigen Gorgonzola-Walnuss-Soße
mit Wirsingchip

(a,c,d,f,h)

14.50

PILZPFANNE

Kräutersaitlingen und Champignons scharf in Knoblauch angebraten,
auf knusprigem Rösti, dazu Wirsinggemüse

(a,c,e,f,h)

15.00

KAKI OFENGEMÜSE

buntes Winter-Gemüse aus dem Ofen, auf cremiger Polenta

(a,c,f,h)

13.50

Alle Preise sind in EURO und inklusive Mehrwertsteuer ausgewiesen.

Zusatzstoffe:

Allergene:

1 Nitritpökelsalz

a Glutenhaltiges Getreide

c Soja und Sojaerzeugnisse

e Schalenfrüchte

g Senf

2 Alkohol

b Eier und Eierzeugnisse

d Milch, Lactose

f Sellerie und Sellerieerzeugnisse

h Sesam, Nüsse

3 Sulfide