

**gültig ab 11. April 2024**

## Suppe & Vorspeise

Wilder Knoblauch 7,50 €

Süppchen von frischem Bärlauch  
dazu geröstete Pinienkerne, konfierte Tomate und Croutons

See & Meer 8,90 €

Eintopf von Lausitzer Edelfischen  
mit Safran, knackigen Feldgemüsen, Muscheln und gebratener Riesengarnele

Frühling 7,90 €

marinierte Blattsalate dazu Gurke, Radieschen, Karotten,  
geröstete Nüsse und Gartenkräuter

Rauch Forelle 11,90 €

Tranchen von der geräucherten Forelle auf einem Kartoffelrösti  
dazu Spitzen vom marinierten grünen Spargel und Meerrettich Mousse

Vitello Tonnato 11,90 €

Kalbsoberschale rosa gebraten,  
dazu Thunfisch Mayonnaise, Kapernäpfel und Blattpetersilie

## Hauptgang

Bärlauch & Huhn 23,90 €

Bärlauch Knödel in brauner Butter geschwenkt dazu Ragout  
vom weißen und grünen Spargel, gebackene Strauchtomaten und Grana Padano

Lausitzer Regenbogen Forelle 23,90 €

Filet in Zitronenbutter gebraten auf Wildkräuter Graupen Risotto  
dazu glasierte Radieschen mit Frühlingsslauch und Schaum vom frischen Meerrettich

Entrecôte vom Weiderind 32,90 €

Zwischenrippenstück, gegrillt an gerösteten Speck Drillingen  
dazu BBQ-Zwiebeln und Chimichurri

## Dessert

Crème Brûlée 8,90 €

von der Tonkabohne mit mariniertem Rhabarber und geeistem Schokokeks

Kürbis 4,90 €

Vanille Eis mit Kernöl und karamellisierten Kernen

Oberlausitzer Käsespezialitäten 10,90 €

aus Wehrsdorf mit Pflaumen - Chutney und Feigensenf