

DIE AUGUST-WOCHENKARTE

100 % LIEBEVOLL BIOLOGISCH ZUBEREITET

VORSPEISEN

Tomaten-Suppe mit Balsamico-Croutons

6,50 €

Käse-Kroketten mit Johannisbeer-Gelee und Blattsalaten

7,50 €

Sardischer Hirten-Snack

Knusper-Fladenbrot-Chips, Tomaten, Knoblauch, Setzei

8,90 €



HAUPTSPEISEN

Holzfäller-Steak vom Schwein

mit BBQ-Soße, Champignons dazu belgische Pommes frites

24,60 €

gebratener Feta-Käse

paniert gebraten, frisches Saisongemüse,
Paprika-Pakorras dazu Kräuter-Kartoffeln

18,50 €

Schnitzel in Cornflakes-Panade

mit Knuspern-Kartoffeln und Salat

23,20 €

“Auberginen-Schnitzel”

in BBQ-Panade, Tomaten-Gemüse und Spaghetti

18,90 €



Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käse, Görlitz; Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha
Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.



HAUPTSPEISEN

Bruder-Hähnchenfleisch in Curry-Rahmsoße
dazu Ofen-Risotto
18,10 €



Zweierlei Sülze
vom Rind und Schwein mit Zwiebel-Chutney
und Bratkartoffeln
17,50 €

Veggie-Menü

3-Gang Überraschungsmenü
26,00 €

Alternativ-Menü (nicht vegetarisch)

3-Gang Überraschungsmenü
32,00 €

DESSERT



eine Kugel **Zitronen-Sorbet** von der Sander
Scheurebe vom Weingut Sanders, Mettenheim
6,20 €

Bourbon-Vanilleeis

mit Johannisbeer-Coulis, Kokosflocken
5,70 €

Affogato de Caffé (Espresso mit Vanilleeis)

4,90 €

Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz; Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha
Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.