


# Vorspeisen & Salate

## **Spezialitäten der Landfleischerei Berge an Schwarzwurzel**<sub>(1/4/9/H/1/N)</sub>

9,00 €

Geräuchertes von Hirsch und Gans, gegrillte und marinierte sous vide Schwarzwurzel mit Preiselbeeren, Rapunzel, Schwarzkümmel, Maronencreme und geröstetem Pfannenbrot...  -möglich

## **Kichererbsen-Bowl mit Rauch-Kürbis**<sub>(1/5/6/H)</sub>

Kleine Portion: 6,00 €

aus Kürbis, Kichererbsen, gebackenem Wintergemüse, Schwarzkümmel, Zitrus und geräucherten Salzmandeln...

Große Portion: 8,00 €

## **Kleine Salat-Bowl**<sub>(H)</sub>

6,50 €

aus bunten Blattsalaten, knackigem Gemüse, frischen Kräutern, pfannengerösteten Knusperkörnern...

## **Vitalsalat à la Kraut und Rüben „Tilia“**<sub>(1/4/5/6/H/1/N)</sub>

Kleine Portion: 13,00 €

mit winterlichen Blattsalaten, saisonalem Gemüse, eingelegten Senfrüchten und Gewürznüssen...

Große Portion: 15,50 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?

Mit **Brombeer-**<sub>(6)</sub> oder **Kalamansi-Yuzu-Dressing**<sub>(1/6)</sub> ...

...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

**Pulled Deer - lauwarm**

5,00 €

**gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot**<sub>(D)</sub>

7,50 €

**Falafel nach Tagesangebot**

4,00 €

**Teriyaki-Hähnchenspieß**<sub>(AW/F/K/N)</sub>

7,50 €

# Suppen

**Kürbis-Erdnuss-Suppe**<sub>(AW/C/E/F/G/H/L)</sub>  
mit Kokosschaum, Erdnuss-, Kokos- und Kürbisallerlei...



6,50 €

**Bouillon de poulet „Asia“**<sub>(1/6/9/AW/AG/C/F/I)</sub>  
Maishähnchenbrühe mit asiatischer Note, Sojabohnen, Omelett,  
Reisnudeln, Hühnerfleisch und Karotten...

6,50 €

...Wähle deinen „Sidekick“ zu deiner Suppe:

**Pulled Deer - lauwarm**  
**gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot**<sub>(D)</sub>  
**Falafel nach Tagesangebot**  
**Teriyaki-Hähnchenspieß**<sub>(AW/F/K/N)</sub>



5,00 €

7,50 €

4,00 €

7,50 €

# Moderne Hauptspeisen

## **Winter-Paella mit buntem Rübengemüse**<sub>(H/I)</sub>

begleitet von gebackenem Kürbis, Weintrauben, gerösteten Nüssen, Zitrusaromen und Safran...



19,00 €

## **Fusilli Giganti in Café de Paris-Sauce**<sub>(6/AW/F/I/H/I)</sub>

dazu Blumenkohl, Mais, Erbsen, Karotten, Pinienkerne und Knusper-Topping...



19,00 €

## **Feigen-Pecorino-Teigtaschen in Salbei-Limonenbutter**<sub>(6/C/G/H/I)</sub>

dazu Balsamico-Birnen, Bratapfel, Gojibeeren und geröstete Haselnüsse ...



19,50 €

...Leckere Versuchung auf deiner Paella oder deiner Pasta:

**Pulled Deer - lauwarm**

5,00 €

**gebratene Fischfiletstreifen nach Angebot**<sub>(D)</sub>

7,50 €

**Falafel nach Tagesangebot**

4,00 €

**Teriyaki-Hähnchenspieß**<sub>(AW/F/K/N)</sub>

7,50 €



**Lemon-Chili-Lachs**<sub>(4/6/B/D/G)</sub>

*an Weißweinsauce, sautiertem Schwarzwurzel-Tomatengemüse,  
dazu cremiges Erbsenpüree*

23,50 €

**Entenbrust rosa**<sub>(1/4/5/6/C/I/N)</sub>

*mit Kirschsauce, Tonkabohne, geschmortem Ingwer-Rotkohl,  
und gebratener Klobstange*

22,50 €

**Saftiges Rumpsteak mit Schwarzkümmelknusper**<sub>(1/4/AW/G/H/I/J)</sub>

*dazu 5-Pfeffersauce, Bohnen, Bacon, gebackene Rüben, Cashewkernen,  
Mandarinen und Dijonsenf-Kartoffelpüree*

28,00 €

# Traditionelle Hauptspeisen

**Kräuter-Serviettenknödel aus Vollkorn**<sub>(AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)</sub>  
mit Steinchampignons aus Bad Gottleuba  
in leichter Crèmesauce und Grün



18,50 €

**Mandel-Forelle aus dem Lachsbach**<sub>(6/AW/D/G/I)</sub>  
mit zerlassener Salzeibutter, marinierten Rohkostsalaten  
und gebackenen Rösti-Ecken

22,50 €

**Knuspriges Schnitzel vom Jungschwein**<sub>(AW/C/G/I/N)</sub>  
an rahmigen Steinchampignons aus Bad Gottleuba  
und frittierten Kartoffelbällchen

19,50 €

**Saftiger Rinderschmorbraten**<sub>(1/G/I/N)</sub>  
mit Rotweinsauce, Speck-Bohnen  
und Kartoffelpüree

20,50 €

**Saftiger Schmorbraten vom Hirsch**<sub>(6/AW/AG/AH/ARC/G/H/I/K/N)</sub>  
in Thymian-Wacholdersauce, dazu Rotkohl  
und gerösteter Kräuter-Vollkornknödel

21,50 €

# Desserts

**Apfel-Birnen-Aronia-Crumble aus dem Ofen**<sub>(AW/F/H)</sub>  
mit Mandel und cremigem Toffee-Eis



7,50 €

**Schokolade, Zimt & Orange**<sub>(S/AW/C/G)</sub>  
bestehend aus halbflüssigem Küchlein,  
Orangen-Crème Brûlée und fruchtigem Sorbet



9,00 €

**Unser Eis- und Sorbetangebot:**  
Crème-Vanille<sub>(G)</sub>, Strawberry<sub>(G)</sub>, Chocolate Chips<sub>(F/G)</sub>,  
Maple Walnut<sub>(G/H)</sub>, Pistazie<sub>(G/H)</sub>



2,10 €/Kugel

Himbeersorbet, Zitronensorbet, Orangensorbet<sub>(S)</sub>,  
Toffee<sub>(F)</sub>, Cherry Cookie Eis<sub>(AW/AG/AH/AR)</sub>



Portion Sahne<sub>(G)</sub>

0,80 €/Portion



*Liebe Gäste,*

*alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren,*

*z.B. Stäube, von Allergenen enthalten,*

*da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.*

*Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene gekennzeichnet die laut Rezepturen verarbeitet  
oder auf der Verpackung aufgeführt sind.*

*Bei Fragen wendet Euch gerne an uns.*

### **Legende der Zusatzstoffe & Allergene**

#### **Zusatzstoffe**

- 1. mit Konservierungsstoffen/Nitritpökelsalz*
- 2. geschwärzt*
- 3. mit Süßungsmittel*
- 4. mit Antioxidationsmittel*
- 5. mit Farbstoff*
- 6. geschwefelt /enthält Sulfite*
- 7. mit Phosphat*
- 9. mit Geschmacksverstärker*
- 10. chininhaltig*
- 11. koffeinhaltig*

#### **Allergene**

- AW) Glutentaltig Weizen*
- AR) Glutentaltig Roggen*
- AG) Glutentaltig Gerste*
- AH) Glutentaltig Hafer*
- B) Krebstiere*
- C) Eier*
- D) Fisch*
- E) Erdnüsse*
- F) Soja*
- G) Milch*
- H) Schalenfrüchte*
- I) Sellerie*
- J) Senf*
- K) Sesamsamen*
- L) Lupine*
- M) Weichtiere*
- N) Schwefeldioxid und Sulfit*