



Salate/Suppen/Vorspeisen

Kleines Salatduett <i>vegan möglich</i> (10,18a,29) marinierte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Radieschen, Paprika und Möhrenraspeln	5,70 €
Quinoa – Paprikasalat <i>scharf</i> 🌶️ (10,18a,29) mit Granatapfelkernen, Rucola und scharfem Basilikummozzarella	12,50 €
Kraftbrühe (15,18a,20,26) mit Gemüsejulienne und Spinatflädle	3,50 €
Tomaten – Kokoscremesuppe <i>vegan möglich</i> (18a) mit Orangenaroma und Knuspergarnele	4,50 €
Quiche Lorraine (2,18a,20,24,26,27) feines Mürbeteigtörtchen mit einer würzigen Füllung aus rohem Schinken, Ei und Crémé Fraîche	5,20 €

„Für den kleinen Hunger zwischendurch!“

Penne Rigate <i>vegan</i> (3,8,10,18a,29) mit Tomatenpesto, sautiertem Paprika-Champignongemüse, Perlzwiebeln und gebackenem Rucola	9,90 €
Moritzburg – Teller (1,15,18a,20,26) kleines gebratenes Schweinemedailon, gratiniert mit Preiselbeeren und Camembert, auf Pfeffersöße, Champignon-Lauchduett und Herzoginkartoffeln	9,90 €

Hauptgerichte Vegetarisch und Fisch

Kichererbsencurry <i>vegan/scharf</i> 🌶️ (1,18a) mit Möhren, Lauch, Apfel, Kokosmilch, Chili und Knoblauch dazu Langkornreis	10,50 €
Blumenkohl – Knuspermedailon <i>vegan</i> (15,18a) an Tomatensoße, Salatbeilage und Gemüsereis	11,50 €
Gebratenes Rotbarschfilet (15,18a,20,24,26) in Vollkornpanierung auf Limetten-Minzsoße mit bunten Karotten und Kartoffeln	14,80 €
Pochiertes Lachsfilet (18a) mit Tomaten-Paprikaragout dazu Penne Rigate, abgerundet mit Basilikum und gebackenem Rucola	16,70 €



Hauptgerichte aus Topf und Pfanne

Hähnchenbrust (15,18a,20,24,26) <i>mit Pfefferschrot, an rahmigen Frischkäsezucchini und Herzoginkartoffeln</i>	12,50 €
Geflügelpfanne (15,18a,24,26) <i>gebratene Hähnchenbruststreifen mit Brokkoli, Möhren, Apfel und Penne Rigate in Rahmsoße</i>	14,50 €
Schlachtetiegel (2,3,16) <i>Kasselerbraten und Knackwurst, serviert mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i>	12,90 €
Schweineschnitzel (2,3,10,18a,20,29) <i>auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Lauch, Gurke, Radieschen und Schinkenspeck</i>	13,20 €
Bauernpfanne (15,18a,24,26) <i>Schweinemedallions auf Kartoffel-Möhren-Lauchgemüse in Kräuterrahmsoße</i>	14,50 €
Schweinefiletpfanne „Georg“ (10,15,18a,20,24,26) <i>gebratene Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln und Champignons, in Weißweinsoße mit Georgsenf verfeinert dazu Knöpfe-Spätzle</i>	16,90 €
Rumpsteak (1,10,18a,26,29) <i>an Pfeffersoße, Kräuterbutter, Bohnensalat und Steakhouse Pommes</i>	19,90 €
Grillteller (1,15,18a,26) <i>Trilogie vom Schweinemedallion, Rumpsteak und Hähnchenbrust dazu Pfeffersoße, sautierten Champignons und Kartoffel Röstinchen</i>	24,90 €

Desserts

Crème Brûlée à l'Orange (15,20,24) <i>karamellisiert und mit Orangenfilets verfeinert</i>	4,50 €
Schokoladentartufo (10,15,18a,20,24) <i>halbgefrorene Schokoladen- und Zabaionecreme, mit Kakao und Haselnussstückchen ummantelt, serviert mit Vanillesoße</i>	5,00 €
Kaltes Beerensüppchen (18a,24) <i>mit Joghurt-Kirscheis und Waffelröllchen</i>	4,20 €