



Salate/Suppen/Vorspeisen

Kleines Salatduett <i>vegan möglich</i> (10,18a,29) <i>marinierte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Radieschen, Paprika und Möhrenraspeln</i>	5,90 €
Salatteller „Mexicana“ <i>scharf</i> 🌶️ (10,18a,29) <i>Blattsalate mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Gurke und Rucola, verfeinert mit Tomaten-Joghurtdressing</i>	9,30 €
Kraftbrühe (15,18a,20,26) <i>mit Gemüsejulienne</i>	4,00 €
Paprika – Linsencremesuppe <i>vegan möglich</i> (2,3,16,18a,26) <i>mit Ingwer und gebackenen Schinkenwürfeln</i>	4,10 €
Bruschetta „Classico“ (2,18a,20,24,26,27) <i>geröstete Baguettescheiben, belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Basilikum, an Zucchini Salat</i>	4,50 €

„Für den kleinen Hunger zwischendurch!“

Tortelloni <i>vegetarisch</i> (3,8,10,18a,29) <i>gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Tomatenconcasse, Zwiebeln, Knoblauchöl und Grana Padano</i>	9,90 €
Moritzburg – Teller (1,15,18a,20,26) <i>kleines gebratenes Schweinemedallion, gratiniert mit Preiselbeeren und Camembert, auf Pfeffersoße, Champignon-Lauchduett und Herzoginkartoffeln</i>	10,70 €

Hauptgerichte Vegetarisch und Fisch

Kichererbsencurry <i>vegan/scharf</i> 🌶️ (1,18a) <i>mit Möhren, Lauch, Apfel, Paprika, Kokosnussmilch, Chili und Knoblauch, dazu Langkornreis</i>	10,90 €
Blumenkohl – Knuspermedallion <i>vegan</i> (15,18a) <i>an Tomatensoße, Salatbeilage und Gemüsereis</i>	11,50 €
Gebratenes Rotbarschfilet (15,18a,20,24,26) <i>in Brezelpanierung, auf Limetten-Minzsoße mit bunten Karotten und Kartoffeln</i>	14,80 €
Pochiertes Lachsfilet (18a) <i>mit Tomaten-Paprikaragout dazu Penne Rigate, abgerundet mit Basilikum und gebackenem Rucola</i>	17,50 €



Hauptgerichte aus Topf und Pfanne

Hähnchenbrust (15,18a,20,24,26) mit Pastinaken in Frischkäsesoße und Herzoginkartoffeln	13,70 €
Geflügelpfanne (15,18a,24,26) gebratene Hähnchenbruststreifen mit Brokkoli, Möhren, Apfel und Penne Rigate in Rahmsauce	14,50 €
Schlachtetiegel (2,3,16) Kasselerbraten und Knackwurst, serviert mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	13,50 €
Schweineschnitzel (2,3,10,18a,20,29) auf lauwarmem Kartoffelsalat, verfeinert mit Lauch, Gurke, Radieschen und Schinkenspeck	14,20 €
Schweinemedallions (15,18a,24,26) mit einer Speckkruste, an Pfeffersauce, grünen Bohnen und Herzoginkartoffeln	16,50 €
Schweinefiletpfanne „Georg“ (10,15,18a,20,24,26) gebratene Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln und Champignons, in Weißweinsauce mit Georgsenf verfeinert, dazu Knöpfele-Spätzle	17,40 €
Roastbeefstreifen „Stroganoff Art“ (1,8,15,18a,20,26,27) gebratene Rinderstreifen mit Rote Bete, Zwiebeln und Gewürzgurke verfeinert, dazu Kräutergnocchi	18,50 €
Rumpsteak (1,10,18a,26,29) mit Kräuterbutter, an Pfeffersauce, Bohnensalat und Steakhouse Pommes	20,50 €

Desserts

Crème Brûlée à l`Orange (15,20,24) karamellisiert und mit Orangenfilets verfeinert	4,80 €
Schokoladentartufo (10,15,18a,20,24) halbgefrorene Schokoladen- und Zabaioneccreme, mit Kakao und Haselnussstückchen ummantelt, serviert mit Vanillesauce	6,50 €
Kaltes Beerensüppchen (18a,24) mit Joghurt-Kirscheis und Waffelröllchen	4,20 €