

## Vorspeise

Gegackene Kartoffelwaffel mit  
Lewitzer Ziegenkäse, Zupfsalat und Preiselbeeren

10,50 €

\*\*\*

## Suppe

Waldpilzcremesuppe, gebratene Pilze,  
Kresse, Öl,

8,00 €

\*\*\*

## Hauptgang

Gezupfte Keule und rosa Medaillon vom Hirschrücken, Jus, auf  
Petersilienwurzelpüree,  
buntem Gartengemüse, gebackene Drillinge

28,00 €

Weinempfehlung: *Friedrich Franz, Lemberger, trocken*

0,2l | 6,50 €

Lachsfilet auf der Haut gebraten, auf  
Spinat Mangoldgemüse, Pilzrisotto von der Fregola Sarda,  
Rucola

24,00 €

Weinempfehlung: *Domaine Horgelus, Rosé Côtes de Gascogne I.G.P., trocken*

0,2l | 7,20 €

\*\*\*

## Dessert

Mascarpone Panna Cotta, Mango, Zitronensorbet,  
Crumble, frische Beeren

12,00 €