



Vorweg

Ceasar Salat
Romanasalat mit Speck, Croûtons, Sardellen, Kapern, Ei und Hartkäse | € 12

Upgrade 1: mit gebratener Hähnchenbrust | € 16

Upgrade 2: mit 4 Salzwassergarnelen | € 19

Tataki vom Gelbflossen- Thunfisch mit Ponzu
Apfel² & Sesamcrème
Kresse- Salat | € 12

Caprese `VEN 2018`
Burrata Mozzarella & eingelegte Tomate
Rucola & Parmesancrostini | € 10

`Sächsischer Kartoffelsalat VEN`
Lauwarme Kartoffelroulade & Wachtelei
Kalbstafelspitz sous vide & mariniertes Gemüse
Mayonnaise & Gartenkresse | € 10

Schaumsuppe von sieben Kräutern
Carpaccio von der St. Jacques
Chiasamen | € 9

Crèmesuppe vom Werenzhainer Spargel
Vanille & getoastete Brotwürfel | € 7

Für Zwischendurch

Handmade Tortellini mit Ziegenfrischkäse
Peperonata & Kräuter Öl
Kresse-Salat | € 14



Hauptsache

Entrecôte vom Wolowina Rind
gegrillter grüner Spargel & Rhabarber
Gewürz-Kartoffelgratin & Langer Pfefferjus | € 24

Rosa gegarte Lammhüfte
Urmöhre & Erbsen-Minz-Crème
Morcheln & Quinoa | € 24

Mit Bärlauch gefülltes Forellenfilet & Kaviar
Mairübe² & Macairekartoffel
Krustentierschaum | € 18

Müritzer Barsch auf der Haut gebraten
Seealgen & Lavendellauch
Graupenrisotto & Rosmarin-Öl | € 18

Danach

VEN Chessecake
Geräucherte Orange & Frischkäse
Hafer & Marshmallow
Popcorneis | € 9

„Armer Ritter“
mit Zitronenschaum und Himbeere
Karamelleis | € 9

Windbeutel mit Eis von weißem Spargel & Erdbeere
Sauce von belgischer Schokolade & Pistazie | € 9

Käse Made in Germany
Drei verschiedene Rohmilchkäse mit Trauben
Fruchtsenf und Baguette | € 9