



## 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  
Apfel<sup>2</sup> & 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  
Mairübe<sup>2</sup> & 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