

VORSPEISEN

Trüffelcremesuppe^{g,i} 9.00 **Grüne Erbsencremesuppe**^{g,i} 7.50
mit gehobeltem schwarzem Sommer-Trüffel  mit Schinken-Splitter

Pfifferlingsrahmsuppe^{g,i} 8.50
mit gehobeltem schwarzem Sommer-Trüffel 

Taschenbrot mit Gemüse^{a,c,g} 15.00
warmes Pita Brot gefüllt mit gebackenen Paprika,
Zucchini, Zwiebeln und Tzatziki 

Taschenbrot mit Hähnchen^{a,c,g} 18.90
warmes Pita Brot gefüllt mit gebackenen Paprika, Zucchini,
Zwiebeln und Tzatziki und gebratenem Hähnchenfleisch

Sommersalatⁱ 13.50 VORSPEISE 18.90 HAUPTGANG
Gartensalat, sautierte Pfifferlinge, Salatgurke, kleine Tomaten,
bunte Paprikastreifen, Sprossen und Kräuter-Vinaigrette

Pfannen-Burger^{c,12} 18.90
Bauernomelette aus gebratenen Kartoffeln mit Zwiebeln,
Schinken, Pfifferlinge und Liebenberger Gutshofei

Carpaccio vom Rind^{h,j} 15.00
hauchdünnes Filet mit Olivenöl und Meersalz,
Rucola, Buschtomate und Parmesan

Landkäseboard^{a,g} 16.90
mit Trauben, Feigensenf, Nüssen und Brotauswahl

H A U P T G Ä N G E

Ragout vom Liebenberger Wild^{a,g,i,j} 23.50
mit Pfifferlinge und krossem Semmelknödel,
gefüllt mit Preiselbeeren

Kalbsbacke^{g,i,j} 25.50
geschmort, sous-vide gegarte Karotte, cremiger
Kartoffelstampf und feiner Jus

Kross gebackene Forelle Müllerinart^{g,i} 24.50
mit Bratkartoffeln, Pfifferlinge, Kräuterbutter und
einer kleinen Salatbeilage

V E G A N

Samtiges Risotto 22.50
mit Hafermilch, Zwiebeln und
sautierten Pfifferlingen 

Gebratene Selleriesteaksⁱ 22.50
mit Tomatensalsa, Pastinakenpüree,
Trüffel-Jus und Wildkräutersalat 

D E S S E R T

Süßer Sauerrahm^g 9.50
mit Erdbeeren und Zitroneneis

Sommer-Gelee^g 9.50
mit marinierten Beeren, Vanilleeis
und Hafercrumble

Affogato^g 5.50
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

A P P E T I Z E R S

Truffle cream soup 9.00

with summer truffle shavings



Pea cream soup 7.50

with cured ham bits

Chanterelle cream soup 8.50

with summer truffle shavings



Pita bread with vegetables 15.00

warm pita bread with peppers, zucchini, onions and
tzatziki sauce



Pita bread with chicken 18.90

warm pita bread with peppers, zucchini, onions, tzatziki
sauce and chicken strips

Summer salad 13.50

APPETIZER

18.90

MAIN

garden salad, sautéed chanterelles, cucumber, tomatoe, mixed
peppers, sprouts und herb vinaigrette

Farmer's omelette 18.90

egg omelette with fried potatoes, onions,
bacon and chanterelle mushrooms

Beef carpaccio 15.00

thinly sliced filet with olive oil and sea salt,
rocket salad, tomatoes and parmesan

Cheese platter 16.90

with grapes, fig mustard, nuts and bread selection

MAINS

Venison ragout 23.50

with chanterelle mushrooms and
bread dumpling filled with cranberries

Veal cheek 25.50

braised veal, sous-vide cooked carrots,
creamy mashed potatoes and delicate gravy

Fried trout *Müllerinart* 24.50

with roast potatoes, chanterelle mushrooms,
herb butter and side salad

VEGAN

Velvety risotto 22.50

with oat milk, onions and
sautéed mushrooms



Fried celery steak 22.50

with tomatoe salsa, parsnip purée,
truffle jus and salad



DESSERT

Sweet cream 9.50

with strawberries and
lemon ice cream

Summer jelly 9.50

with marinated berries,
vanilla ice cream and oat crumble

Affogato 5.50

espresso with vanilla ice cream