



dinner

Tuesday-Saturday from 5.30pm

Shared roots from the North, South, West, and East

menu carte blanche 5 5

our sourdough bread & butter 5

sauerbraten croquettes | rye | red cabbage 8

celeriac broth | potato | horseradish 9
either with duck fat or raw mustard oil

salsify salad | spruce emulsion | chicorée 1 1

flambéed ham hock terrine 1 3
gherkin | coarse mustard

oven beets | pointed cabbage 2 1
green lentils | baked buckwheat

creamed mushroom | melted onion 2 3
toasted yeast & parsley root

grilled deer | pepper sauce 3 2
roasted bread | lard

sides:
silesian dumpling | brown butter 7

sauerkraut | pear | black currant wood 7

oven baked Baruther-Urstromtaler 1 4
garlic | MXPSM mountain (takes 25minutes)

berta Gut Ogrosen | friesisch blue Backenscholzer Hof 1 9
mulberry Urstromkäse | quince

buttermilk ice cream | salted lemon 6

chocolate cake | sour cherry sorbet & liqueur 1 1

soufflé | potato | quark | linseed oil (takes 15minutes) 1 3

Wir akzeptieren nur Kartenzahlungen
for cash please pay at our reception desk

all prices are in euro

VAT is included

please be aware that some items on the menu contain gluten, shellfish, eggs, fish, peanut, soy, lactose/dairy, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin and molluscs. for more detailed dietary information, please ask a member of staff.



Abendessen

Dienstag-Samstag ab 17:30 Uhr

Gemeisame Wurzeln aus Norden, Süden, Westen & Osten

Menu Carte blanche 5 5

unser Sauerteigbrot & Butter 5

Sauerbraten-Kroketten | Roggen | Rotkohl 8

Selleriebrühe | Kartoffel | Meerrettich 9
entweder mit Entenfett oder Senfrohöl

Schwarzwurzelsalat | Fichtenemulsion | Chicorée 1 1

geflamnte Eisbeinterrine 1 3
Essiggurke | grober Senf

Ofenbete | Spitzkohl 2 1
grüne Linsen | gebackener Buchweizen

Rahmpilz | geschmolzene Zwiebel 2 3
geröstete Hefe & Wurzelpetersilie

gegrilltes Hirschpfeffer 3 2
geröstetes Brot | Speck

Beilagen:
schlesische Klöße | braune Butter 7

Sauerkraut | Birne | Johannisbeerholz 7

Ofen gebackener Baruther-Urstromtaler 1 4
Knoblauch | MXPSM Berg (25 Minuten)

Berta Gut Ogrosen | Friesisch Blue Backenscholzer Hof 1 9
Mulberry Urstromkäse | Quitte

Dickmilcheiscreme | salzige Zitrone 6

Schokoladentorte | Sauerkirschsorbet- und Likör 1 1

Soufflé | Kartoffel | Quark | Leinöl (15 Minuten) 1 3

Wir akzeptieren nur Kartenzahlungen
Barzahlungen bitte an unserer Rezeption vornehmen.

Alle Preise in Euro

Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Laktose/Milchprodukte, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupine und Weichtiere enthalten können. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an unser Team.