

# Menü Fleisch

1. Lauwarme Terrine von der Oberlausitzer Angus  
Wade mit Mönchswalder Totentrompeten,  
Wintersalaten, Birnenvinaigrette und Apfel

\*\*\*

2. Sellerie – Geflügel Essenz mit  
Kräuter- Quark Stupperle

\*\*\*

3. Schlesisches Himmelreich 2.0  
Confierter Schweinebauch mit Apfel, Hamel, Pflaume  
und Birne auf Wurzelgemüse - Kartoffelpüree

\*\*\*

4. Hähnchen Ballotine mit  
Champagnerroggenrisotto, Pastinakencreme,  
Beurre Blanc und Bärlauchöl

\*\*\*

5. Schokoladenmousse mit zweierlei Quitte, Senfeis  
und Hafer – Honighippe

# Menü Fisch

1. Feine Terrine aus Wurzelgemüsen  
mit süß sauren Kräutersaitlingen, Wintersalaten,  
Birnenvinaigrette und Apfel

\*\*\*

2. Sellerie Essenz mit  
Kräuterquark Stupperle

\*\*\*

3. Schlesisches Himmelreich 2.0  
Gebratenes Bohnenparfait mit Apfel, Hamel, Pflaume  
und Birne auf Wurzelgemüse- Kartoffelpüree

\*\*\*

4. Karpfen Ballotine mit Champagnerroggenrisotto,  
Pastinakencreme, Beurre Blanc und Bärlauchöl

\*\*\*

5. Schokoladenmousse mit zweierlei Quitte, Senfveis  
und Hafer- Honighippe

# Menü Vegetarisch

1. Feine Terrine aus Wurzelgemüsen  
mit süß sauren Kräutersaitlingen, Wintersalaten,  
Birnenvinaigrette und Apfel

\*\*\*

2. Sellerie Essenz mit  
Kräuterquark Stupperle

\*\*\*

3. Schlesisches Himmelreich 2.0  
Gebratenes Bohnenparfait mit Apfel, Hamel, Pflaume  
und Birne auf Wurzelgemüse- Kartoffelpüree

\*\*\*

4. Kartoffel Ballotine mit Champagnerroggenrisotto,  
Pastinakencreme, Beurre Blanc und Bärlauchöl

\*\*\*

5. Schokoladenmousse mit zweierlei Quitte, Senfeis  
und Hafer- Honighippe