



Leichte Küche



SOMMER- MENÜ

Dreierlei von der Gurke
Suppe I Salat I Eis

Sepia Tagliarini
mit 3 Riesengarnelen, Meeressalgen und Parmesan

Cremiges Vanilleeis
mit altem Aceto Balsamico Tradizionale
Extravecchio

29,90 €



Unsere Weinempfehlung

Chardonnay IGP

Luc Chavalier I Languedoc I Frankreich
trocken

0,2l 5,50 €
0,5l 11,80 €

Saigner Rosé Cuvée

Markus Schneider I Pfalz I Deutschland
halbtrocken

0,2l 7,60 €
0,5l 18,90 €



see- und waldresort
**** gröbern

VORSPEISEN

Dreierlei von der Gurke
Suppe I Salat I Eis
7,90 €

Gröberner Fischsuppe
Tomatisierte Fischsuppe mit feiner Einlage
7,90 €

Cremige Burrata
Mozzarella mit cremigem Kern auf Luthertomaten mit
altem Balsamico und geröstetem Brot
12,90 €

Knackiger Sommersalat
mit Joghurd dressing
9,80 €

HAUPTGERICHTE

Knackiger Sommersalat
mit Joghurd dressing und wahlweise mit:

Gebratenem Zanderfilet 18,90 €
Zitronen-Ingwer-Hähnchenbrust 14,90 €
Kalbsfilet 200g 32,90 €

Sepia Tagliarini
mit 3 Riesengarnelen, Meeressalgen und Parmesan
19,90 €

Matjesfilet
von unserem Fischer Markus Linger
mit hausgemachtem Zwiebelbrot, Frankfurter grüner
Soße und Apfel- Chutney
14,90 €

DESSERT

Cremiges Vanilleeis
aus dem Schlosspavillon Wittenberg
mit 25 Jahre altem Aceto Balsamico Tradizionale
Extravecchio Gold
5,90 €