

Speisekarte

Vorspeise

„Carpaccio rot“

Avocado | Pesto | Ruccola | Grana Padano | Baguette

14€

A, C, E, F, G, 1

„Carpaccio vom Sächsischen Weiderind“

Pesto | Ruccola | Grana Padano | Baguette

14€

A, C, E, F, G, 1

„Lachstatar“

Kartoffelrösti | Wildkräuter | Kürbis Chutney

14€

A, C, D, 1

„Knoblauchsuppe“

12€

A, C, I

„Leberknödelsuppe“

12€

A, C, I

„Salat Laasenhof“

Salat mix | Himbeerdressing | geröstete Saaten

9€

E, F, H, K

+ Kürbis 3€

+ Ziegenkäse 4€

B, 1, 8

Hauptspeise

„Knuspriges Schweineschnitzel“
Buttergemüse | Wahlweise mit Petersilienkartoffeln oder Pommes
19€
A, C, 1

„Kabeljau“
Speck | Drillinge | Romanesco | Brokkoli
23€
D, 2

„Entenbrust“
Rosenkohl | gebratener Kloß | Preiselbeere
22€
A, 1, 2

„Geschmorte Ochsenbacke“
Ofengemüse | Kürbisstampf
23€
I, J, 1, 2, 3

„Spinat-Bergkäse-Knödel“
Kürbis | Spinat | Granatapfel | Braune Butter
21€
A, C, 2

„Vegane Gnoccipfanne“
Kürbis | Spinat | Granatapfel | Wildkräuter
20€

„Rinderroulade“
Hausgemachter Rotkohl | Klöße
22€
J, 2

Dessert

„Frischer warmer Apfelstrudel“

Vanilleeis

9€

A, C, G, H, 2

„Warmes Schokoküchlein“

Crumble | Eis | Frucht

9€

A, C, G, 2

„Hausgemachter Windbeutel“

Schlagcreme | Früchte

8€

A, C, G, 2

Bei uns finden Sie saisonale, regionale Küche, mit großem Respekt vor dem Produkt und einer Zubereitungsweise mit möglichst wenig Abfall.

Wir arbeiten nach dem „no waste“ Prinzip und verwerten alles, was möglich ist.

Wir legen größtmöglichen Wert auf ressourcenschonende Produkte aus unserer Region. Wo immer es möglich ist, greifen wir zu dem Angebot mit dem kleinsten Verbrauch an Energie, Verpackung und Transportweg.