



# von Bora

Restaurant by Luther-Hotel

## Vorspeisen

**Wiesenkräutersalat** | Kaninchenpraline | Tomate | Pinienkern | Radieschen | Vinaigrette | Brotchip || € 12,00

**Pratauer Schafskäse aus dem Ofen** | Olivenöl | Knoblauch | Tomate | Basilikum | Thymianbrot || € 10,80

## Suppen

**Glasnudelsuppe** | Ingwer | Chili | Morchel | Bimi | Knoblauch | Tomate | Fischbällchen || € 8,80

**Pilzsud vom Wörlitzer Lamm** | Schnittlauch | Tomate | Julienne | hausgemachte Tortellini | Lammfarce  
Thymianspitzen || € 7,20

## Hauptgerichte

**Gefüllte Maispoularde** | Maisvariation | Topinambur-Gnocchi | Schafgarbe | Frischkäse | Kräuteröl || € 22,50

**Delmonico Steak** | Fingermöhren | grüner Spargel | Cherrytomate | tasmanischer Bergpfeffer | Limonerkartoffel  
Wiesenkräuter || € 36,00

**Iberico Filet** | Serranoschinken | Polenta | Babymais | Shiso | Salzblüte | Olive | Portweinjus || € 24,80

**Störfilet** | Erbse | Seegras | Wildkräuter | Chili | Maracuja | Radieschen | Topinambur || € 27,50

**Granatapfelrisotto** | Heimischer Ziegenkäse | Schnittlauch | Wiesenkräuter || € 18,50

**Hausgemachte Spaghetti** | Olivenpesto | Schafskäse | Pinienkern | Basilikum | Knoblauchöl || € 18,50

## Dessert

**Apfelparfait** | Fruchtgel | Mandeln | Johannisbeere | Minze || € 8,50

**Himbeermousse** | Zartbitterschokolade | Fruchtgel | Minze || € 8,90



Bei Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Allergenen  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Wir beraten Sie gern!

GUTEN APPETIT!