

Winterkarte

Suppe:

- # Feine Rinderkraftbrühe** 6,50 €
mit Einlagen
- # Frisches Knoblauchcremesüppchen** 6,50 €
mit Shrimps

Vorspeise:

- # Hausgebeizter Räucherlachs** 8,90 €
auf frischem Feldsalat
dazu ofenfrisches Baguette
- # Rindercarpaccio nach Art des Hauses** 14,50 €
mit Parmesan, Kräuterpesto und fischem Rucola
dazu ofenfrisches Baguette

Leichte und vegetarische Kost:

- # Risotto vom Hähnchenbrustfilet** 14,90 €
- # Feiner Waldorfsalat** 14,80 €
Sellerie-Apfelsalat mit Mandarinen und Walnüssen,
an leckerem Sahnedressing, dazu ofenfrisches Baguette
- # Karamellisierter Ziegenkäse gebraten** 15,00 €
angerichtet in frischem Blattsalatbett an leckerem Dressing,
dazu ofenfrisches Baguette
- # Mediterranes Gemüse-Pfännchen** 14,90 €
mit feinem Ziegenfrischkäse und gutem Olivenöl,
dazu ofenfrisches Baguette

Hier geht's weiter! →

Hauptgerichte Ihrer Wahl

Frischer Fisch:

Frisches Heilbuttfilet **20,90 €**
*an feiner Honig-Senf-Soße,
dazu Merrettich-Kartoffelpüree*

Fleischgerichte

Zarte Schweinemedallions **19,50 €**
*in Eihülle gebraten, an frischen Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Kräuterröstis*

Ochsenjetzen an Röstzwiebeln **19,90 €**
*mit pikanten Champignons und Gewürzgürkchen
dazu hausgemachte Kloßtaler*

Frische Lammrücken gebraten **21,50 €**
*an Knoblauchkonfit, mit jungen Kaiserschoten
dazu hausgemachte Babshüllerle*

Thüringer Nationalgerichte

Rinderroulade nach Thüringer Art **18,00 €**
mit frischen Thüringer Klößen und Apfelrotkraut

Wildgulasch auf Wacholderrahmsoße **18,50 €**
*mit Pilzen und Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Thüringer Klöße und gemischtem Salat*

Dessert:

Karamellisierte Orangenspalten **8,00 €**
*mit Grand Marnier marinierten Feigen und Datteln,
dazu knackige Nüsse und frisches Vanilleeis*

Gebackenes Apfelbeignet **7,80 €**
*mit Grand Marnier marinierten Feigen und Datteln,
dazu knackige Nüsse und frisches Walnusseis*

