

Schön, dass Sie wieder bei uns sind!

Adventskarte

Suppe:

Frisches Rote Bete Süppchen 6,50 €
mit Meerrettichschaum

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:

Vegetarisches Rote-Bete-Risotto 14,90 €

Weihnachtlicher Waldorfsalat 14,80 €
*Sellerie-Apfelsalat mit Mandarinen und Walnüssen,
an leckerem Sahnedressing, dazu ofenfrisches Baguette*

Karamellisierte 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:

Brunnquellforelle „Müllerinnenart“ **19,50 €**
dazu Schwenkkartoffeln mit Tomaten und Lauchzwiebeln

Fleischgerichte

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

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

Feine Lammfilets 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 Weihnachtsapfelbeignet **7,80 €**
*mit Grand Marnier marinierten Feigen und Datteln,
dazu knackige Nüsse und frisches Walnusseis*

