



Unsere aktuelle Karte – Frühjahr 2020

Vorspeisen

Wildkräutersalat
mit gebratener Kaninchenleber

12,50 €

Marinierte bunte Bete und überbackener Ziegenkäse
auf geröstetem Schwarzbrot

11,90 €

**

Suppen

Rote - Paprikasuppe
mit gebratener Chorizo

5,90 €

Thüringer Kartoffelsuppe
gekocht mit etwas Knoblauch, Speck und Majoran,
dazu Croûtons vom Schwarzbrot

5,90 €

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Kokos-Cous - Couswürfel

5,90 €

**

Fisch

Gebratenes und mehliertes Filet vom Wels aus Schkölen,
Rote-Linsengemüse mit Kokosschaum, dazu Ravioli gefüllt mit Mozzarella und Bärlauch

21,00 €

Gebratenes und mehliertes Filet von der Scholle „Finkenwerder Art“
(Krabben, Speckwürfel, Zwiebel)
mit Kartoffelpüree und Gurkensalat

21,00 €

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.



Vegetarische Gerichte

Ravioli gefüllt mit Mozzarella und Bärlauch mit Blauschimmel-Birnensauce
und gerösteten Nüssen

17,90 €

Veganer Kartoffel-Bananentopf

18,90 €

**

Fleisch

Gebratenes Lammfilet
auf einer Lamm-Rotweinsauce, an Aprikosen-Cous –Cous
mit Datteln und Kichererbsen

22,50 €

Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein, an einer Dijon-Senfsauce,
Baby - Blattspinat und geschwenkten Rosmarinkartoffeln

22,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust,
Zitronensauce, gebratener Radicchio und bunter Reis

21,50 €

Mutzbraten „Thüringer Art“
eingelegt und geschmort mit Senf, Majoran und Schwarzbier,
mit hausgemachtem Rotkohl und Thüringer Kloß

19,80 €

Gebratene Scheiben vom Rinderfilet
an einer Blauschimmelkäse-Birnensauce, geschwenkter Pak Choi
und Süßkartoffel-Pommes frites

23,50 €

**

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.



Desserts

Trilogie vom Sorbet

8,50 €

Apfel-Zimt-Porridge im Blätterteig
an geeisten Muffin

9,30 €

Panna Cotta vom Matcha - Tee
an Mangoragout und Blutorangensorbet

8,90 €

Waldbeeren - Wrap
an Topfenmousse

8,90 €

Rendezvous mit Eis und Sahne: 3 Kugeln Ihrer Wahl
Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream,
Gebrannte Mandel, Eierlikör-Cookie, Zimt-Pflaume, Weißes Zimteis

7,50 €

Kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig

12,00 €

**

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.