



Unsere aktuelle Karte – Herbst 2020

Vorspeisen

Wildkräutersalat
mit in Rotwein gebratener und mehlierter Kaninchenleber

12,90 €

Carpaccio von der Roten Bete mit Graved Lachs,
Blaubeer-Walnuss-Dressing und Wasabinüssen

12,90 €

**

Suppen

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

6,20 €

Topinambur-Cremesuppe mit weißer Schokolade
und rotem Chili verfeinert

6,20 €

Karottensuppe
mit Kokosmilch, Ingwer und Curry verfeinert

6,20 €

**

Fisch

Gebratenes und mehliertes Filet vom Saibling an einer Orangensauce,
Fenchelrahmgemüse mit Pernod verfeinert und mit Kürbis und Mozzarella gefüllten
Gnocchi

23,50 €

Gebratenes und mehliertes Filet vom Zander
mit einer grünen Sauce, in Olivenöl geschwenkte Gelbe Bete und Rote Bete Cous Cous

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.



**

Vegetarische und vegane Gerichte

Veganer Süßkartoffel-Gemüse-Topf
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce

19,80 €

Currywurst von der Zucchini
mit Röstzwiebeln, Kartoffelchips und buntem Salat

21,00 €

**

Fleisch

Geschmorter Hirschsauerbraten (Hirsch von der Wildvermarktung Blankenhain),
Wirsingrahmgemüse und Thüringer Kloß

20,50 €

Gebratenes Nackensteak vom Thüringer Duroc-Schwein
mit Austernpilzen in Rahm und hausgemachten Rösti

23,50 €

Gebratene Medaillons vom Strauß, von der Straußenfarm Schwerstedt,
mit einer Erdnusssauce, Beta Sweet Karotten und Udon-Nudeln

23,50 €

Gebratenes Hirschfilet von der Wildvermarktung Blankenhain
an einer Madeirasauce, mit Wasabi verfeinertes Erbsenrahmgemüse und Cremepolenta

24,50 €

Gebratene und mehlierte Kalbsleber mit einer asiatischen Sauce süß-sauer,
geschwenkter Pak Choi und Basmatireis

23,50 €

Gebratene Medaillons vom Reh, von der Wildvermarktung Blankenhain,
mit einer Preiselbeersauce, geschwenkten Kräuterseitlingen und Kürbispüree

24,50 €

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

Irish-Cream-Mousse mit Erdnussbutter,
und marinierten Beeren

9,30 €

Espresso-Crème-brûlée
an Mangoragout und Aprikosensorbet

9,30 €

Trilogie vom Sorbet

8,90 €

Grießflammerie an marinierten Orangen
und karamellisierten Pistazien

9,30 €

Rendezvous mit Eis und Sahne: 3 Kugeln Ihrer Wahl
Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream,
Lemon Cheesecake, Joghurt

8,50 €

**

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.