



Unsere aktuelle Karte – Sommer 2021

Vorspeisen

Carpaccio von der gelben Bete
mit Guacamole und Welsschinken aus Schkölen

12,90 €

Cous-Cous Salat
mit gebratener Merguez und Harissa

12,90 €

**

Suppen

Tomaten-Melonen-Suppe
& Aprikose im Speckmantel
wahlweise kalt oder warm serviert

6,30 €

Karotten-Kokos-Suppe
& Hähnchenspieß

6,30 €

**

Fisch

Gebratenes und mehliertes Filet von der Scholle „Finkenwerder Art“
(Shrimps, Speckwürfel, Zwiebel)
mit Kartoffel-Kräuterpüree und buntem Salat

23,50 €

Gebratenes und mehliertes Filet vom Stör,
mit Paprika-Fenchel-Gemüse im Safransud
und Jasminreis

25,50 €

**

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

Bunte Blattsalate
mit sautierten Pfifferlingen und Waldbeeren

19,80 €

Gemüse-Bolognese mit Linsen
und Gnocchi

19,80 €

**

Fleisch

Geschmorter Braten vom Thüringer Duroc-Schwein,
hausgemachter Weißkrautsalat und Thüringer Kloß

19,90 €

Steak vom Rinderfilet „Surf and Turf“
mit hausgemachter BBQ-Sauce, buntem Salat
und Maniok-Pommes frites

25,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust an einer Zitronensauce mit rosa Pfeffer,
geschwenktem Mangold und Penne-Nudeln

23,50 €

Tomahawk-Steak vom Thüringer Duroc-Schwein
mit sautierten Pfifferlingen und Süßkartoffel-Chili-Püree

25,50 €

Gebratener Lammrücken an einer Gorgonzola-Erdbeersauce
und Weißwein-Risotto

25,50 €

**

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

Mohn-Mousse
an karamellisierten Nektarinen

9,60 €

Trilogie vom Sorbet

8,90 €

Melonen-Pfeffer
mit überbackendem Ziegenkäse

9,60 €

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

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.