



## Unsere aktuelle Karte – Winter 2021

### Vorspeisen

Carpaccio von der Ente  
mit Honig-Orangen-Mandel-Pesto

13,90 €

Schwarzwurzelsalat  
mit Welschschinken von der Welszucht Schkölen

13,90 €

\*\*

### Suppen

Rote-Bete-Birnencremesuppe  
mit karamellisierten Walnüssen

6,50 €

Klare Suppe  
mit Grießnocken und Pfannkuchenstreifen

6,50 €

\*\*

### Fisch

Gebratenes und mehliertes Filet vom Seeteufel,  
Kafir-Limettensauce, Rote-Bete Gemüse  
und Gnocchi

26,50 €

\*\*

### Vegetarische und vegane Gerichte

Süßkartoffel-Curry mit Reis

22,00 €

**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.



Gargarnelli-Nudeln  
mit sautierten Egerlingen, verfeinert mit Rosinen und Zimt

20,00 €

**wahlweise**  
mit Rinderfiletstreifen 26,50 €

\*\*

### **Fleisch**

Geschmorte Gänsebrust an Honig-Orangensauce,  
mit hausgemachtem Rotkohl und Thüringer Klobß

22,50 €

Argentinisches Rinderfilet (200g),  
Gorgonzola-Birnensauce, geschwenkter Spitzkohl  
und hausgemachte Kartoffelrösti

26,50 €

Gebratene Medaillons vom Reh von der Wildvermarktung Blankenhain,  
Pflaumen-Portweinsauce, geschwenkte Kräuterseitlinge  
und Maronenpüree

26,50 €

Gebratenes Tomahawksteak vom Duroc Schwein,  
Malzbiersauce, geschwenkter Rosenkohl und gebratener Semmelklobß

26,50 €

\*\*

### **Desserts**

Bratapfel-Mousse  
an einem Apfelragout

9,80 €

Trilogie vom Sorbet

8,90 €

**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.



Glühwein Panna Cotta  
mit winterlich eingelegten Kumquats

9,80 €

Rendezvous mit Eis und Sahne: 3 Kugeln Ihrer Wahl  
Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream,  
gebrannte Mandel, Zimteis, Kokos-Blaubeer (Vegan)

8,50 €

Kleine Käseauswahl

13,50 €

\*\*

**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.