



Unsere aktuelle Karte – Herbst 2022

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio
mit Sauce Cumberland und schwarzen Walnüssen

14,90 €

Feines Matjestatar und Rote- Bete
mit geröstetem dunklem Brot

13,90 €

**

Suppen

Sellerie-Apfelcremesuppe
mit Kräutercroûtons

6,90 €

Suppe des Tages
Fragen Sie gern nach

6,90 €

**

Fisch

Gebrautes und mehliertes Filet von Barramundi,
auf Meerrettichcreme, Rote-Bete-Apfel Gemüse und Kräuterklößchen

26,80 €

Gebrautes und mehliertes Filet vom Wolfsbarsch,
auf Erdnussauce mit geschwenktem Pak Choi und Jasminreis

26,80 €

**

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.



Vegan und vegetarisch

Mit Ziegenkäse gefüllte Ravioli und Kürbis-Espuma,
dazu gebratene Egerlinge
22,80 €

Gebratene Jack Frucht
auf einem Gemüse aus Kichererbsen, Karotten, Tomaten, Paprika und Porree
22,80 €

**

Fleisch

Geschmorter Sauerbraten vom Rind,
Wirsingrahmgemüse und Thüringer Kloss

23,90 €

Rinderfilet vom deutschen Rind (200g),
Senf-Cognac Sauce, Lila- Süßkartoffel-Püree und
schwarzes Bohnengemüse

29,50 €

Medaillons vom Reh (von der Wildvermarktung Blankenhain)
auf Zwetschgen-Portwein Sauce, sautierte Kräuterseitlinge
und hausgemachte Kräuterkrapfen

27,80 €

Fasanenbrust im Serranoschinken-Mantel
an Wermutsauce, gebackener Butternut-Kürbis und Kürbis-Ravioli

27,80 €

**

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

Tonkabohnen-Mousse
auf Zimt-Zwetschgen-Ragout

9,80 €

Trilogie vom Sorbet

9,20€

Dreimal „C“: Cafe, Crémelikör (2cl) und Creme brûlée

10,90 €

Kokosklebreis mit Rum marinierter Ananas und Basilikum Sorbet

9,80 €

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

8,50 €

Kleine Käseauswahl
mit Konfitüre

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.