



Unsere aktuelle Karte – Herbst 2023

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschfilet
und Sauce Cumberland

14,90 €

Cremige Burrata (ital. Frischkäse) mit gebratenen Kräuterseitlingen
und Hokkaidokürbis an kleinem herbstlichen Salat und Ciabatta Chips

14,90 €

Suppen

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

7,30 €

Suppe des Tages

Fragen Sie gern nach.....

7,30 €

Fisch

Saltimbocca vom Zanderfilet (umwickelt mit Serranoschinken und Salbei),
Rote-Bete-Apfel Sauce und Weißwein-Risotto

28,00 €

Gebratenes und mehliertes Filet von der Buttermakrele,
Kürbis-Orangensauce, geschwenkter Pak Choi und schwarze Gnocchi

28,00 €

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.



Vegan und vegetarisch

Humus
mit Süßkartoffel-Curry

23,50 €

Tagliatelle verfeinert mit Walnuss-Pesto,
auf gebratenen Kräuterseitlingen und Kürbis

23,50 €

Fleisch

Geschmorte Rinderroulade
mit Spitzkohlgemüse und Thüringer Kloss

25,50 €

Medaillons vom Hirschrücken, von der Wildvermarktung Blankenhain,
auf Zwetschgen-Rum-Sauce, sautierte Pastinaken und gebratener Semmelkloß

28,50 €

Deutsches Entrecôte(300g), Cheddar Sauce, Mais-Chilitaler
und herbstlicher Salat

29,50 €

Medaillons vom Thüringer Duroc Schwein,
Bohnenrahmgemüse von weißen Bohnen und hausgemachtes Kartoffelgratin

27,50 €

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.



Dessert

Kürbis-Aprikosen-Creme brûlée
mit einer Kugel Vanilleeis und Kürbiskernöl

10,80 €

Apfel Crumble auf Franz-Brötchenlikör
und Walnusseis

10,80 €

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

13,00

Trilogie vom Sorbet

9,80 €

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

9,00 €

Kleine Käseauswahl
mit Trüffelhonig und schwarzen Walnüssen

15,50 €

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.