

Vorspeisen

Kalbskraftbrühe mit Eierstich und Frühgemüse

7,40 €

Petersilienwurzelsuppe mit Bärlauch und Garnelenspieß

8,30 €

Hausgebeizter Lachs an körnigem Frischkäse,
Bärlauchpesto und Salat

12,80 €

Salat mit Wildkräutern und Hirtenkäse

6,90 €

Tapasteller

Pflaumen im Speckmantel, marinierte Oliven, eingelegter Feta
mit Knoblauchrahm und Baguette

12,30 €

Vegetarische Gerichte

Teigtaschen mit Spargel-Creme-Fraiche-Füllung,
in Weißweinbutter, Kirschtomaten und grünem Spargel geschwenkt

17,30 €

Penne mit Gemüse in Tomatenpesto, verfeinert mit Parmesan
wahlweise mit oder ohne gebeiztem Lachs

16,70 € / 19,80 €

Hauptgerichte

Kabeljaufilet in Butter gebraten
auf Bärlauchbuttersauce, zweierlei Karotten und Petersilienkartoffeln

24,90 €

Welsfilet saftig gebraten auf Gemüsereis und Zitronenbutter

25,90 €

Maishähnchenbrust vom Grill
zu Pfannengemüse und Butterreis

26,30 €

Lammrücken medium gegrillt
an Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln

28,60 €

Lammkeule geschmort
mit Butterbohnen und Thüringer Klößen

23,70 €

Rindersteak vom Entrecote medium gegrillt
zu Blattsalat und Kartoffeln im Speckmantel

28,70 €

Rinderroulade aus nachhaltiger Zucht
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

23,90 €

Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce
zu Thüringer Klößen und Salatbeilage

21,90 €

Jägerpfanne

Streifen von der Hirschkeule in Preiselbeersauce angerichtet mit gegrillten
Champignons und Thüringer Klößen

23,30 €

Zusätzlich am Abend

Winzerschmaus

hausgemachte Wurst- und Schinkenspezialitäten, Harzer Käse,
Schmalztöpfchen, Gewürzgurke und Brotauswahl

18,20 €

Flößerteller

geräucherte Forelle, Welsschinken, gebeizter Lachs auf marinierten
Wildkräutern dazu Meerrettichcreme, Baguette und Brot

19,90 €

Regionale Produkte

Welsfilet – Agrargenossenschaft Schkölen

Kartoffeln - Gutes vom Lande, Familie Bergmann

Wurst – Peters Fleisch- und Wurstwaren Naumburg