

## **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 Weißweibutter, 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