

Vorspeisen

Kalbskraftbrühe mit Eierstich und Gemüse

7,40 €

Kokos-Curry-Cremesuppe mit dreierlei Linsen und Garnelen

7,20 €

Steckrüben-Karottensuppe mit knusprigem Speck

7,10 €

Datteln und Pflaumen im Speckmantel zu Pimientos und Aioli

12,50 €

Ziegenfrischkäse auf hausgemachter Tomaten-Rosmarin-Marmelade

10,60 €

Kleiner Salatteller

verschiedene Salate der Saison auf mariniertem Blattsalat und Hirtenkäse

8,30 €

Vegetarische Gerichte

Ravioli gefüllt mit Spinat auf Tomatensauce und Pesto

17,60 €

Teigtaschen mit Erbsen, Frischkäse und Minze gefüllt, grüner Spargel,
Cherry-Tomaten und Parmesan

17,90 €

Gemüsevariation mit Kräutergnocchi in der Pfanne gebraten

16,70 €

Hauptgerichte

Flammlachs an Teriyaki Sauce, Wildem Broccoli und Butterreis

26,30 €

Zanderfilet in Butter gebraten zu Pfannengemüse,
Senf-Meerrettichsauce und Kartoffeln

25,40 €

Rindersteak vom australischen Weiderind
mit Kartoffeln im Speckmantel und Salat

28,70 €

Lammrückenfilet rosa gegrillt mit Bohnen-Champignon Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

28,60 €

Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

27,30 €

Entenkeule geschmort mit Äpfeln dazu Preiselbeeren,
Rotkohl und Thüringer Klöße

25,10 €

Wildhasenkeule in Rotwein geschmort, gebutterter Rosenkohl
und Semmelknödel

28,20 €

Kalbstafelspitz in Meerrettichrahmsauce
zu Kräuterkartoffeln und Salatbeilage

22,30 €

Jägerteller – Streifen von der geschmorten Hirschkeule mit Preiselbeeren
frischen Champignons und Thüringer Klößen

23,70 €