

## **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 Brokkoli 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-Champignongemüse und Rosmarinkartoffeln

28,60 €

### **Rinderroulade**

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

26,70 €

### **Kalbstafelspitz**

in Meerrettichsauce zu Kartoffeln und Salatbeilage

24,60 €

### **Jägerteller**

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

24,90 €

**Winzerschmaus** – Rückensteak vom Susländer Landschwein zu frischen  
Champignons in Pfefferrahm und Rosmarinkartoffeln

25,20 €

**Hähnchenbrustfilet** in Streifen mariniert auf Teriyaki-Gemüse-Pasta

23,70 €

### **Zusätzlich am Abend**

#### **Brotzeit**

Regionale Wurstspezialitäten an Schmalztöpfchen,  
Gewürzgurke und einer Brotauswahl

17,80 €

**Flößerteller** – geräuchertes Forellenfilet, hausgebeizter Lachs,  
Sahnemeerrettich und Kräuterfrischkäse mit Brot

17,80 €