

Unser Gänsemenü

Kartoffelsüppchen mit Gänsefleisch

*Confit von der Gänsebrust mit hausgemachtem
Preiselbeerrotkohl und Kartoffelknödel*

Lebkuchenparfait mit Orangensalat

Menüpreis 42,50 €

Unser Gourmetmenü

*Pralinen von der Gänseleber im gebrannten
Mandelmantel auf Portweingelee*

Sorbet von der Mandarine

*Thüringer Hirschrücken auf Holundersoße
mit Selleriepüree und Schupfnudeln*

*Mousse von weißer Schokolade und gebrannter
Mandel mit Gewürzbirne*

Menüpreis 56,00 €

Vorspeisen

*Tatar von hausgebeiztem Lachs mit Cous-
Coussalat und kleinem Rösti* 13,00 €

Feldsalat mit Apfel, Speck und Croutons 8,50€

*Gebratene Wachtelbrüste mit Rapunzelsalat,
Cherrytomaten und Parmesanspänen* 14,50 €

*Pralinen von der Gänseleber im gebrannten
Mandelmantel auf Portweingelee* 16,00 €

*Gebratene Jakobsmuscheln mit getrüffeltem
Kartoffelsalat* 18,00 €

*geräucherte Entenbrust auf rotem Linsensalat
mit glasierten Feigen* 14,00 €

Suppen

Kartoffelcremesüppchen mit Gänsefleisch 8,50€

*Schaumsuppe von glasierten Maronen
mit Quittengelee* 9,50 €

vegetarische Gerichte

*Auberginen-Tomatenlasagne mit Schafskäse
und Basmatireis* 16,00 €

*leicht scharfes Kürbisgemüse mit
Orangenpolenta* 16,00 €

Fleischgerichte

*in Kastanienhonig glasierte Barbarie Entenbrust
auf Holundersoße mit Vanillemöhren und Rösti*
23,00 €

*Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Feldsalat und Röstkartoffeln* 23,00 €

*Thüringer Hirschrücken auf Holundersoße
mit Selleriepüree und Schupfnudeln* 34,00 €

*Knusprige Gänsekeule auf Pflaumen-Zimtsoße
mit hausgemachtem Preiselbeerrotkohl, glasierte
Maronen und Kartoffelknödeln*
28,50 €

*Confit von der Gänsebrust mit hausgemachtem
Preiselbeerrotkohl, glasierte Maronen
und Kartoffelknödeln, wahlweise mit
Beifußsoße, Pflaumen-Zimtsoße oder
Feigensenfsoße* 28,50 €

Frisches aus Fluss und Meer

*Filet vom Flußzander auf Champagner-
Rahmsauerkraut mit Zitronenpolenta* 26,00 €

*gebratenes Steinbuttfilet auf getrüffeltem
Selleriepüree mit Basmati-Wildreis* 29,00 €

*Für Allergiker geben wir auch weiterhin gern
persönlich über die einzelnen Inhaltsstoffe
Auskunft,
oder fragen Sie uns nach dem separaten
Allergenordner.*

Unsere süßen Verführungen

Trilogie von hausgemachten Sorbets 9,00 €

Lebkuchenparfait mit Orangensalat 9,00 €

*Mohn-Kirschraviolis mit hausgemachtem
Vanillerahmeis* 9,50 €

*Mousse von weißer Schokolade und gebrannter
Mandel mit Gewürzbirne* 9,50 €

Käse

*Französischer Käse mit einer Auswahl an
Fruchtsensorten* 10,00 €