

Unser Herbstmenü

gebratene Jakobsmuscheln auf
Erbsen-Minzpüree, Holunder-
Gewürzreduktion

Sorbet von Waldfrüchten

Thüringer Hirschrücken auf einer
Zartbitter-Holunderbeerensoße mit
Rotkohlcreme und Schupfnudeln

Toffee-Karamellparfait mit
Orangensalat

Menüpreis 56,00 €

Vorspeisen

Roulade von hausgebeizten
Fjordlachs mit kleinem Rösti
13,50 €

gebratene Jakobsmuscheln auf
Erbsen-Minzpüree, Holunder-
Gewürzreduktion 18,00 €

Hauseingelegter Hokaidokürbis
mit Cherrytomaten und Burrata
14,00 €

Dralinen von Entenlebermousse
auf rotem Portweingelee 16,00 €

Gebratene Brust und Keulchen
von der Wachtel auf
Belugalinsensalat 14,00 €

Suppen

*Geräucherte Schaumsuppe vom
Hokaidokürbis mit gebratener
Phorizo 9,00 €*

*Schaumsuppe von roter Beete mit
Jakobsmuschelkern 9,00 €*

Vegetarische Gerichte

leicht scharfes Kürbisgemüse mit
Orangencremepolenta 16,00 €

hausgemachte Nudeln mit
gebratenen Waldpilzen à la crème
18,50 €

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

Fleischgerichte

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

in Waldhonig glasierte
Barbarie Entenbrust mit
Vanillekarotten und Rösti
23,00 €

Gebratenes Kalbsfilet mit
Selleriemousseline, Waldpilzen
und Polenta 28,00 €

Thüringer Hirschrücken auf
Holunderbeerensoße mit
Rotkohlcreme und
Schupfnudeln 34,00 €

Frisches aus Fluss und Meer

Gegrilltes Zanderfilet auf
Champagner-Rahmsauerkraut mit
gebratener Maispolenta 27,00 €

Schmitte von der Fjord Forelle
auf confierten roten Zwiebeln mit
Basmati-Wildreis 26,00 €

Unsere süßen Verführungen

Trilogie von hausgemachten
Sorbetes 9,50 €

Coffee- Karamellparfait mit
Orangensalat 10,00 €

Crème Brûlée von Vanille und
Tonkabohne mit Gewürzkirschen
10,00 €

Nougatmousse mit im Gewürzsud
pochierter Williamsbirne 10,00 €

Käse

Französischer Käse mit einer
Auswahl an Fruchtsenf 11,00€