

Unser Herbstmenü

*gebratene Jakobsmuscheln  
mit getrüffeltem Kartoffelsalat*

\*\*\*

*Sorbet von Mandarinen*

\*\*\*

*Thüringer Hirschrücken auf  
einer Zartbitter-  
Holunderbeerensoße mit  
Karotten-Ingwermousseline  
und Dauphinekartoffeln*

\*\*\*

*Nougatmousse mit  
pochierter Rotweibirne*

*Menüpreis 63,00 €*

*Ab 20.30 Uhr ist die Bestellung des  
großen 4 Gänge- Menüs nicht mehr  
möglich, da unsere Küche bis 21.00 Uhr  
geöffnet ist. Danke für Ihr Verständnis.*

## Vorspeisen

*Feldsalat mit  
Himbeervinaigrette, glasierten  
Apfelspalten, Speck und  
Croutons* 10,00 €

*Winterlicher Blattsalat mit  
gebratener Wachtel und Pilzen*  
14,50 €

*Pralinen von Gänselebermousse  
im gebrannten Mandelmantel  
auf Quittengelee* 14,00 €

*gebratene Jakobsmuscheln auf  
getrüffeltem Kartoffelsalat*  
18,00 €

*gebratener Sashimi Thunfisch  
im Sesammantel mit  
Teriyakisoße und kleinem Salat*  
18,00 €

## Suppen

*Kartoffelcremesuppe mit  
Gänsefleisch* 9,00 €

*Schaumsuppe von Maronen mit  
Quittengelee* 10,00 €

## Vegetarisches Gericht

*hausgemachte Nudeln mit  
buntem Gemüse und  
Trüffelrahmsoße* 17,50 €

*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*  
26,00 €

*mit Kastanienhonig glasierte  
Barbarie Entenbrust mit  
Vanillekarotten und Rösti*  
24,00 €

*Thüringer Hirschrücken auf  
Holunderbeerensoße mit  
Karotten-Ingwermousseline  
und Dauphinekartoffeln*  
34,00 €

*Knusprige Gänsekeule auf  
Pflaumen-Zimtsoße mit  
hausgemachtem Rotkohl,  
glasierten Maronen und  
Kartoffelknödeln* 29,80 €

*Confit von der Gänsebrust mit  
hausgemachtem Rotkohl,  
glasierten Maronen und  
Kartoffelknödeln  
wahlweise mit Beifuß- oder  
Pflaumen-Zimtsoße* 29,80 €

## *Frisches aus Fluss und Meer*

*Gegrilltes Zanderfilet auf  
Champagner-Rahmsauerkraut  
mit cremiger Orangenpolenta*  
27,00 €

*Gebratenes Steinbuttfilet auf  
Trüffelcremerisotto mit wildem  
Brokkoli*  
32,00 €

## *Unsere süßen Verführungen*

*Trilogie von hausgemachten  
Sorbets*  
10,00 €

*Karamellisiertes  
Walnussparfait mit  
Orangensalat*  
10,00 €

*Nougatmousse mit im Rotwein-  
Gewürzsud pochiertes  
Williamsbirne*  
10,00 €

*Mohn-Kirschraviolis mit  
hausgemachtem Vanillerahmeis*  
11,00 €

## *Käse*

*Französischer Käse mit einer  
Auswahl an Fruchtsenf*  
12,00 €