

Unser Gänsemenu

*Kleiner Feldsalat mit
Apfel, Speck und Croutons*

*Brust von der Bauerngans
mit Pflaumen-Zimtsoße,
glasierten Maronen,
hausgemachtem Rotkohl und
Kartoffelknödeln*

*Nougatmousse mit pochierter
Rotweibirne*

Menüpreis 49,90 €

*Ab 20.30 Uhr ist die Bestellung unserer
Menüs nicht mehr möglich, da unsere
Küche bis 21.00 Uhr geöffnet ist.
Danke für Ihr Verständnis.*

Unser Gourmetmenü

*gebratene Wachtelbrüste an
Feldsalat mit
Himbeervinaigrette*

*Consommé vom Landhuhn
mit Einlage*

*Thüringer Hirschrücken auf
Holunderbeerensoße mit
Karotten-Ingwerpüree und
Spätzle*

*halbflüssiger
Schokoladenkuchen mit
Himbeersorbet*

Menüpreis 64,00 €

Vorspeisen

*getrübelter Kartoffelsalat mit
gebratenen Jakobsmuscheln und
frischem Trüffel* 19,50 €

*Salat von Wildkräutern mit
gratiniertem Ziegenkäse und
gerösteten Nüssen* 17,00 €

*Pralinen von Gänselebermousse
im gebrannten Mandelmantel
auf rotem Portweingelee*
18,50 €

*Feldsalat mit Apfel, Speck
und Croutons* 10,50 €

Suppe

*Consommé vom Landhuhn mit
reicher Einlage* 11,00 €

*Kartoffelcremesuppe mit
Gänsefleisch* 9,50 €

Vegetarisch

*Hausgemachte Nudeln in
Trüffelrahm mit frisch
geschabtem Trüffel* 24,00 €

*Spinat-Fetakäsestrudel
mit Hartweizengrießpasta*
21,00 €

*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
29,50 €

Thüringer Hirschrücken mit
Zartbitter-Holunderbeerensoße,
Karotten-Ingwerpüree und Spätzle
39,00 €

geschmortes Kalbsbäckchen in
Cognacrahm mit Spitzkohl und
Kartoffel-Chorizzopüree 36,00 €

Confit von der Gänsebrust **oder**
knusprige Gänsekeule
mit hausgemachtem
Preiselbeerrotkohl, glasierten
Maronen und Kartoffelknödeln
dazu Pflaumen-Zimtsoße **oder**
Beifußsoße 36,50 €

Frisches aus Fluss und Meer

gebratene Schnitte vom Kabeljau
mit Pommerysenfsoße, glasierten
Erbsen und Kartoffelpüree 36,00 €

Ganze gebratene Dorade mit
kleinem Blattsalat und
Rosmarinkartoffeln 26,00 €

Unsere süßen Verführungen

*Duett von hausgemachten
Sorbets* 8,50 €

*Nougatmousse mit pochierter
Rotweibirne* 11,00 €

*Parfait von der gebrannten
Mandel mit Orangensalat*
12,00 €

*halbflüssiger
Schokoladenkuchen mit
Himbeersorbet* 11,00 €

Käse

*kleine Auswahl französischer
Käse mit Fruchtsenf* 12,00 €