

Vorspeisen

Räucherlachs-Praline 7,50 €

mit Frischkäsefüllung

an Kartoffelrösti und Salatbukett ^{C,D,E,G,M,1,3}

Rapunzelsalat 5,90 €

mit Birnendressing und karamellisiertem

Ziegenkäse im Speckmantel ^{C,G,M,1,3,8}

feines Würzfleisch vom Huhn 5,50 €

mit frisch geriebenem Käse gratiniert, Toastecken ^{A,D,G,L,O,8,13}

Suppen

Bärlauch-Creme-Suppe 5,90 €

mit sautierten Flusskrebse ^{A,B,G,L,O,8}

Geflügelkraftbrühe 4,50 €

mit pochiertem Wachtelei und Kräuterpfannkuchen ^{A,C,G,L,8}

Hauptgerichte

Geschmorte Lammhaxe 14,90 €

Thymianjus, Speck-Bohnen-Gemüse
und Kartoffelklöße ^{A,L,O,2,3,5}

Lamm-Lachs 19,90 €

mit feiner Farce im Wirsingblatt,
glasierte Honig-Karotten und Kartoffel-Birnen-Gratin ^{A,G,L,O,8}

Kaninchenkeule 13,80 €

in leichter Buttermilchsoße,
Speckrosenkohl und Petersilienkartoffeln ^{A,G,L,M,O,3,5,8}

gebratene Kalbsleber 13,90 €

mit geschwenkten Zwiebeln
und Kartoffel -Apfelstampf ^{A,G,L,O,8}

gebratene Maishähnchenbrust, 14,50 €

Salbeirahm, Radieschen-Gemüse
und Petersilien-Risotto ^{A,G,L,O,8}

Geschmorte Rinderbäckchen 14,90 €

in eigener Soße, Möhren-Pastinakengemüse
und hausgemachten Semmelknödeln ^{A,G,L,O,2,3,5,8}

Hauptgerichte

Lachsfilet, gebraten 16,90 €

unter der Nusshaube

mit Rote Bete-Gemüse auf Kartoffel-Stampf ^{D,E,G,H,N,O,2,8}

Kabeljaufilet, gebraten 15,50 €

mit Estragonschaum, Zuckerschoten

und cremigem Risotto ^{D,G,L,O,8,13}

Fettucine in Weißwein-Kräuter-Rahm 15,90 €

mit Flusskrebsschwänzen, Miesmuschelfleisch,

Kammuschel und Cocktailtomaten ^{A,B,D,G,L,O,R,8,13}

Desserts

Thüringer Kloßpommes 6,50 €

mit Vanilleeis und Fruchtsoße ^{2,3}

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern 6,50 €

von weißer Schokolade, Mangoragout ^{A,E,F,8}