

## Mein Menü

Gebeizter Saibling mit Rote Betekartoffel, Limettenrahm und Kaviar

\*

Gans`lsuppe mit Trauben und jungen Lauch

\*

Gefüllter Ochsenschwanz mit Maronen, roten Zwiebeln und Shiitake

\*

Schokoladenpalatschinken mit Milchmädcheneis und Schlehensauce

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Salzmandeln und Tete de Moine 7,00 €

\*

Marinierter Feldsalat mit Gewürzorange, Couscous und Granatapfel 9,00 €

\*

Geflammtes Gänseleberparfait mit Lorbeerquitten, Quittengelee und Holundersauce 12,00 €

\*

Gebeizter Saibling mit Rote Betekartoffel, Limettenrahm und Kaviar 13,00 €

\*

Suppe vom roten Curry mit gebratenen Blumenkohl und geräucherter Entenbrust 8,50 €

\*

Essenz von allerlei Pilzen mit Shiitake-Wantan 8,50 €

\*

Gans`lsuppe mit Trauben und jungen Lauch 8,50 €

## Von Fisch und Fleisch

Glaciertes Lachsfilet mit Rotweinbutter, Blattspinat und Kartoffelmousseline 21,00 €

\*

Gegrillter Thunfisch mit Orecchiette, Saubohnen und Shiitake in Zitronensauce 23,00 €

\*

Knusprige Weihnachtsgans mit Rotkohl, Grünkohl und Thüringer Kloßbroulade 23,00 €

\*

Dreierlei vom Thüringer Sattelschwein mit Senfgemüse und gebratenem Haselnussknödel 21,00 €

\*

Gefüllter Ochsenschwanz mit Maronen, roten Zwiebeln und Shiitake 22,00 €

## Vegetarisch

Ravioli von Kürbis und Bergkäse mit glacierten Birnen 16,00 €

\*

Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis und Gemüsetempura 16,00 €

## Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 10,00 €

\*

Geschmolzener Bergkäse auf Graubrotcrostini mit confierten Tomaten 10,00 €

\*

Geschmolzener Brie de Meaux mit Pancetta und Birne im Crepes gebacken 10,00 €

\*

Impressionen vom Weihnachtsmarkt 11,00 €

\*

Zweierlei Cremé Brûlé mit Kirsch-Lakritzeis 11,00 €

\*

Schokoladenpalatschinken mit Milchmädcheneis und Schlehensauce 11,00 €