

## Mein Menü

Lachstatar mit Avocado, Joghurt und Wasabi

\*

Suppe von fünferlei Thüringer Kräutern mit perfektem Landei

\*

Bäckchen und Bavette vom Rind mit gebratenem Spargel und Weizenrisotto

\*

Millefeuille von Basilikumousse und knusprigen Strudelblättern mit Himbeereis

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

### Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Ziegenfrischkäse und confierter Tomate 8,00 €

\*

Salat von Erfurter Brunnenkresse und Spinat mit Bulgur und mariniertem Kohlrabi 10,00 €

\*

Dreierlei vom Herbslebener Spargel mit Serranoschinken und Zitronenmayonnaise 13,00 €

\*

Lachstatar mit Avocado, Joghurt und Wasabi 14,00 €

\*

Consommé vom Kalb mit Kalbskopfroulade und Shiitake 8,50 €

\*

Suppe vom Herbslebener Spargel mit gezupftem Serranoschinken 8,50 €

\*

Suppe von fünferlei Thüringer Kräutern mit perfektem Landei 8,50 €

### Von Fisch und Fleisch

Gebackene Lottebäckchen auf Gurkengemüse mit violetter Kartoffel 22,00 €

\*

Glacierter Lachs auf gebratenem Spargel mit Kartoffelpüree 24,00 €

\*

Gegrilltes Lammfilet mit Ratatouille und Kartoffelgratin 23,00 €

\*

Knusprige Maishähnchenbrust mit Rhabarber-Schalottengemüse und Gnocchi 21,00 €

\*

Bäckchen und Bavette vom Rind mit gebratenem Spargel und Weizenrisotto 23,00 €

### Vegetarisch

Ravioli von Frühlingslauch, Pecorino und Kartoffel mit geschmolzener Tomate 16,00 €

\*

Das Frühlingsbeet mit gebratenem Spargel und perfektem Landei 16,00 €

### Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 10,00 €

\*

Geschmolzener Bergkäse auf Graubrotcrostini mit confierten Tomaten 10,00 €

\*

Gratinierter Ziegenkäse auf Honigcrouton mit Ölrauke 10,00 €

\*

Cremé Brûléé von weißer Schokolade mit Holunderblütenschaum und Limettensorbet 12,00 €

\*

Bayerisch Creme von der Maibowle mit geschmortem Rhabarber und Mandeleis 12,00 €

\*

Millefeuille von Basilikumousse und knusprigen Strudelblättern mit Himbeereis 12,00 €