

Mein Menü

Königskrabbe mit Mango, Quinoa und Limettenvinaigrette

*

Zucchini-suppe mit Gewürzlachs

*

Bäckchen und Hüfte vom Kalb mit Pfifferlingen und Kartoffellasagne

*

Törtchen von Aprikose und Gewürzschokolade mit Cassissorbet

3 Gänge 39,00 € 4 Gänge 47,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Spicy Cashewkernen und Brotchips 8,00 €

*

Tomatenallerlei mit Rucola und Burrata 11,00 €

*

Knuspriger Kalbskopf im Graubrotmantel mit violetten Senf und gebratenem Blumenkohl 12,00 €

*

Königskrabbe mit Mango, Quinoa und Limettenvinaigrette 15,00 €

*

Suppe von Pfifferlingen mit Schnittlauch und Croutons 9,00 €

*

Gazpacho von Gierstädter Kirschen mit Lardo 9,00 €

*

Zucchini-suppe mit Gewürzlachs 10,00 €

Von Fisch und Fleisch

Gebratener Thüringer Wels mit Rotwurstisotto, jungen Lauch und Meerrettichsauce 22,00 €

*

Unser Salat Nizza mit gegrilltem Thunfisch 23,00 €

*

Rosa Lammhüfte mit Bohnenallerlei und Kartoffelgratin 23,00 €

*

Rosa Barbarie-Entenbrust mit Schwarzkirschen, Mandelbroccoli und Kartoffelblini 24,00 €

*

Bäckchen und Hüfte vom Kalb mit Pfifferlingen und Kartoffellasagne 25,00 €

Vegetarisch

Ravioli von gegrillter Aubergine und Pecorino mit geschmolzener Tomate und Kartoffelstroh 17,00 €

*

Pfifferlinge im Kräuterrührei mit Röstkartoffeln und gebackener Zwiebel 17,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 10,00 €

*

Brie de Normandie mit Birne und Pancetta im Crepe gebacken 10,00 €

*

Geflammt Ziegenfrischkäse auf Pfirsichragout mit Minze 11,00 €

*

Gierstädter Kirschen in Portwein mit Rosmarineis 13,00 €

*

Allerlei Beeren mit Orangencreme gratiniert und Tonkabohneneis 13,00 €

*

Törtchen von Aprikose und Gewürzschokolade mit Cassissorbet 13,00 €