

## Mein Menü

Feines vom Herbslebener Spargel mit Erbsen und Landei \*

Suppe von der Rotgarnele mit Kokosmilch und jungen Lauch \*

Lammrücken im Tramezzinimantel mit mediterranem Gemüse \*

Variation von Rhabarber, Himbeere und Joghurt  
3 Gänge 55,00 € 4 Gänge 70,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit marinierten Karotten und Walnüssen 10,00 € \*

Tatar von der Sättelstedter Forelle mit Buttermilch, Gurke und Radieschen 17,00 € \*

Grillierter Kalbskopf mit Tomatenvinaigrette und Ölräuke 16,00 € \*

Feines vom Herbslebener Spargel mit Erbsen und Landei 18,00 € \*

Consommé vom Ochenschwanz mit Flädle 10,00 € \*

Suppe vom Herbslebener Spargel mit hausgemachten Pastrami 10,00 € \*

Suppe von der Rotgarnele mit Kokosmilch und jungen Lauch 12,00 €

## Von Fisch und Fleisch

Gulasch vom Thüringer Wels mit Paprika, Eiergrauen und Sauerrahm 29,00 € \*

Gebratener Victoriabarsch mit geschmortem Romanasalat und Kartoffelpüree 30,00 € \*

Knusprige Perlhuhnbrust mit gebratenem Spargel und Orecchiette 30,00 € \*

Geschmortes Schulterscherz'l vom Thüringer Rind mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 29,00 € \*

Lammrücken im Tramezzinimantel mit mediterranem Gemüse 34,00 €

## Vegetarisch

Bärlauch-Ravioli mit geschmortem Paprika und brauner Zwiebel 23,00 € \*

Gebratener Spargel mit Kartoffellasagne und geschmolzenen Tomaten 26,00 €

## Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 13,00 € \*

Marinierter Bergkäse mit Kürbiskernöl und confierter Tomate 14,00 € \*

Geschmolzener Taleggio mit Apfel und Pancetta im Crepes gebacken 16,00 € \*

Creme Caramel mit geschmortem Rhabarber und Milchreiseis 16,00 € \*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Quitteneis 16,00 € \*

Variation von Rhabarber, Himbeere und Joghurt 16,00 €