

## Mein Menü

Zweierlei von der Ente mit Quittenconfit und Cassissauce

\*

Suppe vom Ziegenkäse mit Brunnenkresse und Honigcroutons

\*

Medaillon vom Hirschrücken mit Nusskruste, getrüffeltem Kohlrabi und Thüringer Hüllerchen

\*

Geflammtes Ricotta-Orangenparfait mit Mandelcreme und Kumquats

3 Gänge 37,00 € 4 Gänge 45,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Piemonteser Haselnüssen u. Rotweinbirne 8,00 €

\*

Feldsalat mit Orangen, Fenchel und Gewürzbrotchips 10,00 €

\*

Marinierter Lachs mit eingelegtem Rettich, Babyspinat und Sesamvinaigrette 14,00 €

\*

Zweierlei von der Ente mit Quittenconfit und Cassissauce 14,00 €

\*

Suppe von der argentinischen Rotgarnele mit Kokosmilch und gebratener Schwarzwurzel 10,00 €

\*

Suppe von der Weihnachtsgans mit Maronen und Apfel 8,50 €

\*

Suppe vom Ziegenkäse mit Brunnenkresse und Honigcroutons 8,50 €

## Von Fisch und Fleisch

Gebackenes Karpfenfilet mit Apfel-Kürbisragout und Kartoffelpüree 22,00 €

\*

Glacierter Lachs mit gebratenem Chicorée und Duccanockerln 23,00 €

\*

Knusprige Weihnachtsgans mit Preiselbeer Rotkohl, Grünkohl und Thüringer Kloßbroulade 24,00 €

\*

Bäckchen und Bavette vom Rind mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin 25,00 €

\*

Medaillon vom Hirschrücken mit Nusskruste, getrüffeltem Kohlrabi und Thüringer Hüllerchen 26,00 €

## Vegetarisch

Kürbisravioli mit zweierlei Rosenkohl und Schüttelbrot 19,00 €

\*

Thüringer Hüllerchen mit geflammten Ziegenkäse, Chicoree und Zucchini 19,00 €

## Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 11,00 €

\*

Mit Käse gefüllter würziger Bratapfel mit Maroneneis 12,00 €

\*

Brie de Meaux mit Trüffel im Crepe gebacken 13,00 €

\*

Millefeuille und Cremé Brûléé vom Glühwein mit Lebkucheneis 13,00 €

\*

Weihnachtliche Variation von belgischer Schokolade 13,00 €

\*

Geflammtes Ricotta-Orangenparfait mit Mandelcreme und Kumquats 13,00 €