

Mein Menü

Allerlei von der Bete mit Pomelo und Scarmosa

*

Maronisuppe mit Trauben und Croutons

*

Heimischer Rehrücken im Mohnmantel auf Gemüsepanaché mit Aprikosen und Kürbispüree

*

Eierlikör-Gugelhupf mit Kumquats und belgischem Schokoladeneis

3 Gänge 39,00 € 4 Gänge 47,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Roquefort und Walnüssen 8,00 €

*

Marinierter Feldsalat mit gebratener Entenleber und Trauben 13,00 €

*

Millefeuille von gebeiztem Lachs und Kartoffeln mit Honig-Senfdressing 14,00 €

*

Allerlei von der Bete mit Pomelo und Scarmosa 14,00 €

*

Suppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen und deren Öl 9,00 €

*

Suppe vom Thüringer Wild mit Kräutersaitlingen und Preiselbeeren 10,00 €

*

Maronisuppe mit Trauben und Croutons 9,00 €

Von Fisch und Fleisch

Thüringer Wels unter der Schalotten-Senfkruste mit geschmorten Gurken und Rosmarinkartoffeln 23,00 €

*

Gebratener Rochenflügel auf Blattspinat mit Rotweibutter und Stockfisch-Kartoffelpüree 25,00 €

*

Geschmorte Ochsenschäufchen mit herbstlichem Gemüse und Kartoffelgratin 24,00 €

*

Rosa Barbarie-Entenbrust mit Champagnerkraut, Orangen und Rote Bete Knödel 25,00 €

*

Heimischer Rehrücken im Mohnmantel auf Gemüsepanaché mit Aprikosen und Kürbispüree 26,00 €

Vegetarisch

Kürbisravioli mit zweierlei Rosenkohl und Schüttelbrot 19,00 €

*

Zweierlei Kräutersaitlinge mit Rote Bete Knödel und Scarmosa 19,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 11,00 €

*

Roquefort mit Feigen und Petersilienwurzel 11,00 €

*

Geschmolzener Brie de Meaux mit Trüffel im Crêpe gebacken 13,00 €

*

Altberliner Mohnpielen mit Vanillecreme und Holunderbeereneis 13,00 €

*

Tarte Tatin vom Boskoop mit Quittenmousse und Birneneis 13,00 €

*

Eierlikör-Gugelhupf mit Kumquats und belgischem Schokoladeneis 13,00 €