

## Mein Menü

Allerlei von Tomaten mit Polenta und Burrata

\*

Thüringer Mostsuppe mit gezupften Ziegenfrischkäse und Apfel

\*

Geschmorte Schulter und Karree vom Lamm mit Bohnenragout und Zucchinitörtchen

\*

Feines von Belgischer Schokolade und Thüringer Holunder

3 Gänge 55,00 € 4 Gänge 70,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit hausgebackenen Grissini 10,00 €

\*

Rosa Tafelspitz mit marinierten Shimeijipilzen und Estragon 17,00 €

\*

Gebratene Zickleinleber mit kleinem Salat und Trauben 18,00 €

\*

Allerlei von Tomaten mit Polenta und Burrata 17,00 €

\*

Gazpacho von der Cantalupemelone mit gezupften Serranoschinken 10,00 €

\*

Consommé vom Thüringer Wild mit gebackenem Leberknödel und Flädle 10,00 €

\*

Thüringer Mostsuppe mit gezupften Ziegenfrischkäse und Apfel 10,00 €

## Von Fisch und Fleisch

Gebratener Schköleener Wels mit Schmorgurken und Rosmarinkartoffeln 29,00 €

\*

Gebratener Heilbutt auf Blattspinat mit Rotweinbutter und Kartoffelpüree 30,00 €

\*

Knusprige Perlhuhnbrust auf Champagnerkraut mit Trüffelsauce und Gnocchi 32,00 €

\*

Geschmorte Ochsenbacken mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin 30,00 €

\*

Geschmorte Schulter und Karree vom Lamm mit Bohnenragout und Zucchinitörtchen 34,00 €

## Vegetarisch

Ravioli von gegrillter Aubergine und Pecorino mit geschmolzenen Tomaten 23,00 €

\*

Gebratener Schafskäse mit Schmorgurken und Gnocchi 26,00 €

## Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 13,00 €

\*

Marinierter Bergkäse mit Kürbiskernöl und confierter Tomate 14,00 €

\*

Geflammt Ziegenfrischkäse auf Pfirsichragout mit Minze 14,00 €

\*

Thüringer Zwetschge als Tarte, Eis Mousse und Röster 16,00 €

\*

Pochierter Pfirsich im Himbeersabayon mit Vanille-Mandelparfait 16,00 €

\*

Feines von Belgischer Schokolade und Thüringer Holunder 16,00 €