

## Mein Menü

Glacierte Sättelstädter Forelle mit Herbslebener Spargel, Rhabarber und Giersch

\*

Suppe vom Kohlrabi mit Trüffelklößchen

\*

Rücken und Crepinette vom Lamm mit confierten Zitronen, Artischocken, Zucchini und Couscous

\*

Zweierlei vom Thüringer Quark mit Eis von Belgischer Schokolade

3 Gänge 42,00 € 4 Gänge 51,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit marinierten Champignons und Brotchips 9,00 €

\*

Mousse vom Thüringer Bärlauch mit mariniertem Spargel und Pinienkernen 13,00 €

\*

Rosa Hüfte vom Freesisch Ochs mit Ricotta und Meerrettich-Käseflocken 15,00 €

\*

Glacierte Sättelstädter Forelle mit Herbslebener Spargel, Rhabarber und Giersch 15,00 €

\*

Suppe vom Herbslebener Spargel mit confierten Tomaten 9,00 €

\*

Suppe vom Maishähnchen mit Zitronengras und Kokosmilch 10,00 €

\*

Suppe vom Kohlrabi mit Trüffelklößchen 9,00 €

## Von Fisch und Fleisch

Gebackenes Heilbuttfilet mit Frühlings-Röstkartoffelsalat und Safranmojo 26,00 €

\*

Mit Purple Curry glasierter Kabeljau auf Gurkengemüse mit Kartoffelpüree 27,00 €

\*

Saltimbocca vom Kaninchen mit gebratenem Spargel und Fregola Sarda 28,00 €

\*

Geschmorte Ochsenbacken mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 27,00 €

\*

Rücken und Crepinette vom Lamm mit confierten Zitronen, Artischocken, Zucchini und Couscous 29,00 €

## Vegetarisch

Ravioli von Radicchio und Ricotta mit Walnüssen 21,00 €

\*

Gebackener Bergkäse mit gebratenem Spargel und Fregola Sarda 24,00 €

## Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 12,00 €

\*

Marinierter Bergkäse mit Walnussöl und confierter Tomate 13,00 €

\*

Gratinierter Altenburger Ziegenkäse auf Honigcrouton 12,00 €

\*

Feines von weißer Schokolade und weißem Nougat 14,00 €

\*

Rhabarber im Himbeer-Vanillefond mit Milchreiseis 14,00 €

\*

Zweierlei vom Thüringer Quark mit Eis von Belgischer Schokolade 14,00 €