

## Mein Menü

Das Frühlingsbeet mit Herbslebener Spargel und Ei

\*

Suppe vom Kabeljau mit grüner Gurke und Dill

\*

Haxe und Rosa Filet vom Lamm mit mediterranem Gemüse und Polenta

\*

Geflammte Mandelcremé mit Raz el Hanout Eis und Cassissauce

3 Gänge 55,00 € 4 Gänge 70,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit mariniertem Spargel und Brotchips 10,00 €

\*

Geflammter Ziegenfrischkäse mit Feldsalat und Tomatenmarmelade 15,00 €

\*

Marinierter Lachs mit Taboulé und Orangenvinaigrette 18,00 €

\*

Das Frühlingsbeet mit Herbslebener Spargel und Ei 18,00 €

\*

Essenz vom Ochsenchwanz mit Crepesroulade 10,00 €

\*

Suppe vom Herbslebener Spargel mit gezupften Serranoschinken 10,00 €

\*

Suppe vom Kabeljau mit grüner Gurke und Dill 10,00 €

## Von Fisch und Fleisch

Rotbarbenfilet mit Orecchiette in der Basilikum-Bouillon 30,00 €

\*

Glacierter Lachs auf gebratenem Spargel mit Kartoffellasagne 33,00 €

\*

Knusprige Perlhuhnbrust auf Rahmkohlrabi mit Gnocchi 33,00 €

\*

Geschmortes Bäckchen und Rosa Flanksteak mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 33,00 €

\*

Haxe und Rosa Filet vom Lamm mit mediterranem Gemüse und Polenta 34,00 €

## Vegetarisch

Ravioli von Mohn, Ricotta und Feige mit sautierten Steinchampignons in Salbeibutter 27,00 €

\*

Spargel-Risotto mit geschmolzenen Tomaten 30,00 €

## Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 14,00 €

\*

Marinierter Bergkäse mit Walnussöl und confierter Tomate 14,00 €

\*

Gratinierter Altenburger Ziegenkäse auf Honigcrouton 14,00 €

\*

Mousse vom Thüringer Quark mit Strudelblättern und Couli & Sorbet von der Himbeere 16,00 €

\*

Thüringer Rhabarbertusch'1 mit Kakaobohneneis und Vanillesauce 16,00 €

\*

Geflammte Mandelcremé mit Raz el Hanout Eis und Cassissauce 16,00 €