

Mein Menü

Marinierter Lachs und Octopus mit Glasnudel-Algensalat und Orangenvinaigrette

*

Blumenkohlsuppe mit Petersilienöl und Croutons

*

Gefüllter Kaninchenrücken mit mediterranen Gemüse und Zitronenpolenta

*

Variation von allerlei Beeren mit Brombeersorbet

3 Gänge 39,00 € 4 Gänge 47,00 €

Vorspeisen und Suppen

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

*

Gebratene Argentinische Rotgarnele mit Tomaten-Brotsalat 14,00 €

*

Sautierte Pfifferlinge mit altem Balsamico, Kartoffelschaum und Stroh 13,00 €

*

Marinierter Lachs und Octopus mit Glasnudel-Algensalat und Orangenvinaigrette 15,00 €

*

Suppe vom Thüringer Wels mit Kraut, Paprika und Sauerrahm 9,00 €

*

Gazpacho von der Cantaloupe Melone mit Serranoschinken 9,00 €

*

Blumenkohlsuppe mit Petersilienöl und Croutons 9,00 €

Von Fisch und Fleisch

Gebackener Thüringer Wels mit Röstkartoffelsalat und roter Mojo 23,00 €

*

Gebratener Adlerfisch mit Pfifferlingen und Fregola Sarda 24,00 €

*

Geschmorte Lammkeule unter der Schafskäse-Honigkruste mit Bohnenallerlei und Kartoffelgratin 24,00 €

*

Knuspriger Bauch und Filet vom Schwein mit Kraut-Gröstl und Sherryzwiebeln 24,00 €

*

Gefüllter Kaninchenrücken mit mediterranen Gemüse und Zitronenpolenta 25,00 €

Vegetarisch

Ravioli von gegrillter Aubergine und Pecorino mit geschmolzener Tomate und Kartoffelstroh 17,00 €

*

Pfifferlinge im Kräuterrührei mit Röstkartoffeln und gebackener Zwiebel 17,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 11,00 €

*

Brie de Meaux mit Birne und Pancetta im Crepe gebacken 12,00 €

*

Geflammt Ziegenfrischkäse auf Pfirsichragout mit Minze 11,00 €

*

Thüringer Kirschtüsch'l mit Buttermilchespuma und Kakaobohneneis 13,00 €

*

Unser Pfirsich Melba 13,00 €

*

Variation von allerlei Beeren mit Brombeersorbet 13,00 €