

## Mein Menü

Thunfischtatar mit Gurke und Tomate in Kokosmilch

\*

Consommé vom Perlhuhn mit Trauben

\*

Schulter und Karree vom Lamm mit mediterranem Gemüse und Couscous

\*

Feines von Gierstädter Kirschen mit geflammter Rosmarincreme

3 Gänge 39,00 € 4 Gänge 47,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit Grissini und Cherrytomaten 8,00 €

\*

Salat von mediterranen Gemüse mit Rucola und Burrata 13,00 €

\*

Sommerliche Kalbspaté mit Artischocken und roter Mojo 14,00 €

\*

Thunfischtatar mit Gurke und Tomate in Kokosmilch 15,00 €

\*

Suppe vom Pfifferlingen mit Estragonöl und Croutons 9,00 €

\*

Gazpacho von Gierstädter Kirschen mit Serranoschinken 9,00 €

\*

Consommé vom Perlhuhn mit Trauben 9,00 €

## Von Fisch und Fleisch

Unser Salat Nizza mit gegrilltem Thunfisch 23,00 €

\*

Gebratener Loup de Mer mit Pfifferlingen und Fregola Sarda 25,00 €

\*

Magere Schweinshaxe in asiatischen Aromen geschmort mit Pak-Choy und Kartoffelgratin 23,00 €

\*

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat 25,00 €

\*

Schulter und Karree vom Lamm mit mediterranem Gemüse und Couscous 26,00 €

## Vegetarisch

Ravioli von gegrillter Aubergine und Pecorino mit geschmolzener Tomate und Kartoffelstroh 19,00 €

\*

Pfifferlinge im Kräuterrührei mit Röstkartoffeln und gebackener Zwiebel 19,00 €

## Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 11,00 €

\*

Marinierter Bergkäse mit Walnüssen und confierter Tomate 13,00 €

\*

Geflammter Ziegenfrischkäse auf Pfirsichragout mit Minze 11,00 €

\*

Törtchen von Aprikosen und Thüringer Quark mit Aprikoseneis 13,00 €

\*

Pochierter Pfirsich mit belgischen Schokoladenmousse, Himbeeren und Weißem Schokoladeneis 13,00 €

\*

Feines von Gierstädter Kirschen mit geflammter Rosmarincreme 13,00 €