

Mein Menü

Tatar von verschiedenen Karotten mit Quinoa

*

Schwarzwurzelsuppe mit argentinischer Rotgarnele

*

Gefüllter Ochsenschwanz mit Knollenziest und Selleriepüree

*

Törtchen von Blutorange und belgischer Schokolade mit Milchmädcheneis

3 Gänge 55,00 € 4 Gänge 70,00 €

Vorspeisen und Suppen

Verschiedene Blattsalate in hellem Balsamicodressing mit mariniertes Schwarzwurzel und Brotchips 10,00 €

*

Gegrillter Octopus mit Salat von Chicoree und Orangen 17,00 €

*

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelmousseline und Schwarzwurzel 16,00 €

*

Tatar von verschiedenen Karotten mit Quinoa 16,00 €

*

Consommé vom Thüringer Hirsch mit Blutorange 10,00 €

*

Suppe vom gelben Curry mit Apfel und jungen Lauch 10,00 €

*

Schwarzwurzelsuppe mit argentinischer Rotgarnele 12,00 €

Von Fisch und Fleisch

Glacierter Lachs mit Belugalinsen und violetter Kartoffel 31,00 €

*

Gegrillter Thunfisch mit Fenchel-Spinat und Zitronen-Risotto 33,00 €

*

Confierte Entenkeule mit Preiselbeerrotkohl und gebratenen Semmelknödeln 30,00 €

*

Getrüffeltes Ragout vom Thüringer Wildschwein mit Rosenkohl und Duccanockerln 32,00 €

*

Gefüllter Ochsenschwanz mit Knollenziest und Selleriepüree 34,00 €

Vegetarisch

Ravioli von Mohn, Ricotta und Feige mit sautierten Steinchampignons in Salbeibutter 25,00 €

*

Gebratener Schafskäse mit Belugalinsen und violetter Kartoffel 26,00 €

Käse und Dessert

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäse mit Trauben 14,00 €

*

Marinierter Bergkäse mit Kürbiskernöl und confierter Tomate 14,00 €

*

Geschmolzener Brie de Meaux mit Trüffel im Crepes gebacken 16,00 €

*

Birnen-Ingwertarte mit Birnenespuma und Guaveneis 16,00 €

*

Cremé von der Tonkabohne mit knusprigen Strudelbättern, Maracuja und deren Sorbet 16,00 €

*

Törtchen von Blutorange und belgischer Schokolade mit Milchmädcheneis 16,00 €