

## Fleischmenü

39,00 €

Amuse gueule  
Ein Gruß aus der Küche

\*\*\*

Kokos-Curry-Ananassuppe  
und Hähnchenspieß

\*\*\*

Karree vom thüringischen  
Duroc-Schwein  
mit Pfifferlingen natur gebraten  
und Rosmarinkartoffelecken

\*\*\*

Limetten-Quark-Mousse

## Fischmenü

38,00 €

Amuse gueule  
Ein Gruß aus der Küche

\*\*\*

Krustentierschaumsuppe und  
gebratene Garnele im Tempurateig

\*\*\*

Zanderfilet gebraten  
unter der Pfifferlingskruste  
und Bratkartoffelwürfel

\*\*\*

Zitronengras-Crème Brûlée

## Suppen

€

Gurken-Dill-Kaltschale	6,50
Kokos-Curry-Ananassuppe und Hähnchenspieß	8,00
Krustentierschaumsuppe und gebratene Garnele im Tempurateig	9,50
Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit Kräuterpfannkuchenstreifen	7,90

## Vorspeisen, kleine Gerichte und vegetarisch €

Salatteller mit Mango-Chilli-Dressing oder Balsamico-Sahne-Dressing	7,00
Salatteller mit Balsamico-Sahne-Dressing und gebratenen Pfifferlingen	12,80
Salat mit Mango-Chilli-Dressing und Streifen von der gegrillten Maishahnbrust	11,80
Carpaccio vom Rind mit Parmesan	13,80
Sülze vom Kalbstafelspitz, Remouladensoße und Salat	12,90
Garnelen 5 Stck. natur gebraten, Zucchini-puffer Apfel-Mango-Chutney und Salat	14,50
Ziegenkäse mit Honig gratiniert auf Ratatouille	11,80
Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm	14,00

## Fleischgerichte

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm und Süsskartoffel-Pommes frites	27,00
Saltimbocca mit gebratenem, grünen Spargel und Pilzrisotto	26,50
Kalbstafelspitz mit geschmortem Spitzkphl, milder Meerrettichsoße und Serviettenknödeln	22,00
Gefüllte Maishähnchenbrust mit Spinat, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Kräutertagliatelle in Rahm	19,50
Karree vom thüringischen Duroc-Schwein mit Pfifferlingen natur gebraten und Rosmarinkartoffelecken	27,00
Argentinisches Roastbeef mit Folienkartoffel und Sauerrahm, dazu Salat mit Balsamico-Sahnedressing	32,00

## Fischgerichte

Cordon bleu von Lachs und Seezunge auf buntem Pak Choi-Gemüse mit Cashewnüssen und Basmati-Wildreis	27,00
Zanderfilet gebraten unter der Pfifferlingskruste mit Bratkartoffeln	23,00
Heilbuttfilet mit milder Senfsoße und lauwarmen Kartoffelsalat	24,00
Gemüsetagliatelle mit 8 gebratenen Garnelen	23,00

Desserts wählen Sie bitte aus unserer separaten Dessertkarte

## Unsere hausgemachten Desserts €

Tagessorbet mit Prosecco	6,70
Erdbeer-Mandel-Parfait	7,90
Eierlikör-Mascarpone mit Himbeeren und karamellisierten Mandeln	8,70
Limetten-Quark-Mousse und Pistazieneis	8,50
Zitronengras-Crème Brûlée	8,90

## Warme Getränke €

Kaffee crème	2,20
Milchkaffee	2,30
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	4,50
Chociatto – Schokolade-Espresso-Milch	3,50
Cappuccino	2,60
Latte Macchiato	2,80
Baileys Coffee (4cl Baileys, 1 Tasse Kaffee)	5,50
Baileys Coffee mit Sahne	5,90
Schokolade	3,00
Schokolade mit Sahne	3,60

## EILLES TEE DIAMOND 0,3 l Glas 2,90

Bio Darjeeling Imperial  
Schwarztee, 2-3 min.

Earl Grey 3 min.

Grüntee Asia Superior Blatt 2-3 min.

Sommerbeeren  
Hibiskusblüten, Hagebutten- u. Orangen schalen, Apfel,  
Holunderbeeren, Himbeer-Erdbeeraroma 5-8 min.

Kräutergarten  
Lemongras, Minze, Fenchel, Süßholzwurzel,  
Zimt, Heidelbeere, Kamille, Rooibos 5-8 min.

Pfeffminztee 5-10min.

Kamillenblüten 5-8 min.