

Fleischmenü

40,00 €

Amuse gueule
Ein Gruß aus der Küche

Waldpilzsuppe
mit gebratenen Pfifferlingen

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

Limetten-Himbeer-Mousse

Fischmenü

38,00 €

Amuse gueule
Ein Gruß aus der Küche

Kokos-Curry-Apfelsuppe und
gebackene Garnele im Tempurateig

Steinbeißerfilet mit Tomatenfumè

Zitronengras-Crème Brûlée

Suppen

€

Kokos-Curry-Apfelsuppe und
gebackene Garnele im Tempurateig 9,50

Waldpilzsuppe mit gebratenen Pfifferlingen 8,50

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz mit
Kräuterpfannkuchenstreifen und Gemüsestiften 7,90

Vorspeisen, kleine Gerichte und vegetarisch €

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

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel mit Pfifferlingen in Rahm und Süsskartoffel-Pommes frites	27,00
Roulade vom Rind mit Apfel-Rotkohl und Speckknödeln	21,50
Gefüllte Maishähnchenbrust mit Spinat, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Kräutertagiatelle in Rahm	19,50
Karree vom thüringischen Duroc-Schwein mit Pfifferlingen natur gebraten und Rosmarinkartoffelecken	27,00
Argentinisches Entrecôte mit gebratenem, grünen Spargel und Kartoffelgratin	32,00

Fischgerichte

Lachsfilet unter der Zitruskruste mit Blattspinat in Rahm und Kräutertagiatelle	24,00
Zanderfilet gebraten unter der Pfifferlingskruste mit lauwarmen Kartoffelsalat und Blattsalaten	23,00
Steinbeißerfilet mit Tomatenfumé und Kräutergnocchis	24,00

Desserts wählen Sie bitte aus unserer separaten Dessertkarte

Unsere hausgemachten Desserts €

Tagessorbet mit Mionetto-Prosecco	6,70
After Eight Minz-Schoko-Parfait	7,90
Weinbergpfirsich Panna Cotta	7,50
Limetten-Himbeer-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.