

VORSPEISE

Rote- Bete- Carpaccio 10€
mit zart gebackenem Ziegenkäse

Würzfleisch „nach Art des Hauses“ 10€
ein klassischer Genuss

SUPPEN

Cremige Schwarzwurzelsuppe 9€
verfeinert mit edlen Aromen

Karotten- Ingwersüppchen 9€
erfrischend und belebend
-vegan-

SALAT

Großer frischer Gourmet- Salat 14€
verfeinert mit hausgemachtem Dressing, Schinken, Käse, Trauben
und gerösteten Nüssen
-auch vegetarisch möglich-

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

HAUPTGERICHTE

GEFLÜGEL, FLEISCH, FISCH

Rinderroulade	22€
mit Rotkohl und Thüringer Klößen	
Zanderfilet im Kartoffelmantel	24€
begleitet von Schwarzwurzeln	
gebratenes Wildlachsfilet	21€
mit Erbsenpüree und geschmortem Radicchio	
Schnitzel „Hausmannsart“	18€
Überbacken mit würzigem Fleischragout, dazu knusprige Steakhouse Pommes Frites	
Piccata vom Hähnchen	18€
harmonisch kombiniert mit tomatisierten Spaghetti und Walnusspesto	
Wildragout	24€
mit knackigem Rosenkohl und Semmelknödel	
Rinderfiletspitzen „nach Art des Hauses“	24€
mit roter Bete, Gurken, Zwiebeln, Senf und Kartoffelkrapfen	

VEGETARISCH

Asiatische Reis- Gemüsepfanne **12€**

ein Genuss für Liebhaber der leichten Küche
-vegan-

DESSERTS

Lavacake **9€**

hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern,
dazu ein verführerisches Apfel- Birnenkompott

Winterliches Tiramisu **9€**

verfeinert mit festlichen Aromen

Dessertvariation **16€**

eine Zusammenstellung unserer süßen Köstlichkeiten

Französische Käseauswahl **14€**

serviert mit frisch gebackenem Brot

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte
an unser Serviceteam.