

Wochenkarte 2024

Vorspeisen

Rote Bete – Rauchlachs – Tatar

mit Meerrettichcreme, Apfel und Kräuteröl

12,90 €

Gewürz – Bulgur mit Käsebruch

mit Kokosnuss, Kaffir, Orange und Minze

12,90 €

Klassisches Würzfleisch

mit Käse gratiniert, Toast, Zitrone und Worcestersauce

8,00 €

Salate

Bunter Herbstsalat

mit Feldsalat, Feigen, Cranberry – Rotkraut, Granatapfelkerne, Picandou, Walnüsse und Himbeer – Vanille – Dressing

12,90 €

kleiner gemischter Salat

mit Gemüse Toppings, Kräutern und Honig – Senf – Dressing

6,90 €

mit Hähnchenstreifen

6,00 €

mit mariniertem Tofu

6,00 €

Suppen

Schaumsüppchen vom Hokkaido mit steirischem Kernöl

7,00 €

Kartoffel – Creme – Suppe mit Croûtons

7,00 €

Hauptgang

Kabeljau – Loin

mit Dijon – Senf – Sauce, Karotten und Meerrettich – Kartoffel – Püree

24,90 €

½ Bauernente

mit klassischer Sauce, Thüringer Klöße und Apfel – Rotkohl

24,50 €

Gänsebratenviertel

mit klassischer Sauce, Thüringer Klöße und Apfel – Rotkohl

26,50 €

Filet vom Weideschwein

mit Zwetschgenjus, Pastinaken – Püree und Waldpilzen

23,90 €

Hauptgang vegetarisch / vegan

Pappardelle

mit frischem Basilikum – Pesto und Mango – Tomaten – Chutney

14,90 €

„Légume au four“

Rustikales Ofengemüse mit Peterliencrème, und marinierte Kräuter

14,90 €

Dessert

Kürbiskern – Creme Brûlée

mit braunem Zucker karamellisiert

8,00 €

Mousse „Noir & Blanc“

mit Safran – Vanille – Sauce und „Chocolat poussin“

9,90 €