

VORSPEISEN

Pastinakencrèmesüppchen^C

klein 4,80 € / groß 8,40 €

Burrata (crémiger ital. Mozzarella) mit Tomate,

Pesto und Blattsalat^C

8,40 €

Käseauswahl mit Feigensenf^{C, J}

9,60 €

Carpaccio vom Rind, getrocknete Tomate,

Rucola und Parmesan^{C, J}

9,90 €

HAUPTGÄNGE

Omas herzhafter Linseneintopf (süß/sauer)

veg.: 8,80 €

mit Berliner Schinkenknacker: 10,90 €

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce,

gebackenen Kartoffeln und Salatbouquet^J

10,50 €

Mediterranes Gemüse mit Gnocchi, Tomatensauce und Ruccola^{C, D}

12,80 €

Matjesfilet „Nordische Art“ mit Röstkartoffeln

und mariniertem Salatbouquet^{C, L, J}

13,40

Vegetarischer Burger: Roggenbrötchen, Ziegenkäse, Birnenconfit,
Tomate, Zwiebel, Rucola, Kräutercreme) mit Kartoffelecken^{A, E, F}

15,80 €

Roulade vom Schwein mit Schwarzbiersauce auf Wirsingkohl,

Klößen „Thüringer Art“ und Semmelbutter^{A, C, J, K}

15,90 €

Zarter Gulasch vom Kalb mit Pflaumen an

Triangoli mit Feigen-Prosciutto-Füllung^{A, C, D, K, I}

19,60 €

Gebackenes Marensin Freiland Maishähnchen aus dem Rohr

mit Süßkartoffelpüree und Baby Laef^{J, K}

¼ 17,80 €; ½ 22,80 €

DESSERT

Orangen-Zimt-Crème brûlée^{C, D}

5,90 €

Schokoladenküchlein mit Sahne und Millefeuille vom Blätterteig,

Mascaponecreme, Himbeeren^{A, C, D}

7,80 €

TAGESMENÜ 29,00 €

Pastinakencrèmesüppchen^C

Gebratenes Lammkarree mit Ratatouillegemüse,

Semmeltaler mit Rotweinjus^{A, C, D, K}

Orangen-Zimt-Crème brûlée^{C, D}