

VORSPEISEN

Hokkaido-Kürbis-Crèmesuppe ^C

klein 4,80 € / groß 8,40 €

Zartes, gratiniertes Ragout von Gänseherz und Niere

mit Pilzen an Toast ^{A, C, J}

7,40 €

Carpaccio vom Rind, getrocknete Tomate,

Rucola und Parmesan ^{C, J}

9,90 €

HAUPTGÄNGE

Käsespätzle mit Salatbouquet ^{A, C, D, K}

10,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem

Pellkartoffel-Gurkensalat und Herbstgrün ^{A, C, D, J}

13,90 €

Veganer Seitangulasch mit Klößen „Thüringer Art“ ^{A, J, I, K}

14,50 €

Bouletten aus Rindfleisch und Birne mit pikanter Tomatensauce,

Feta, Halbwilder Reis und mariniertem Baby Laef ^{A, C, D, J}

14,50 €

Quadrone mit Reh-Waldpilz-Preiselbeerfüllung in einer

Weißweinrahm mit Champignons und Cherrytomaten ^{A, C, D, K}

15,80 €

Gebratenes Zanderfilet an lauwarmen Karotten-Birnen-Salat

und Lorbeer-Zitronen-Kartoffeln ^{C, L}

18,90 €

Brandenburger Wildgulasch an Gnocchi mit Preiselbeeren

gefüllt und Baby Laef ^{A, C, J, K}

19,80 €

Wildschweinschnitzel in Kürbiskernpanade mit Preiselbeerschmand,

glasiertem Rosenkohl und Kartoffelpüree ^{A, C, D, J}

21,80 €

Zarte, confierte Gänsekeule an Apfelrotkraut, Grünkohl,

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

23,90 €

DESSERT

Schokoladenkuchen mit Sahne ^{C, D}

3,50 €

Crème brûlée ^{C, D}

5,50

TAGESMENÜ 20,00 €

Hokkaido-Kürbis-Crèmesuppe ^C

Coq au Vin von der Maishähnchenkeule mit Baguette ^{A, J, K}

Vanillepudding mit Waldbeerengrütze ^{A, C}