

Vorspeisen

Kaninchenleber G,1, 12,1 12€

Pastinakenpüree

Rabbit liver with parsnip puree

Rote Beete Carpaccio A, D,1 14€

Lachstatar und Brotchips

Beetroot carpaccio with salmon tartare and bread chips

Feldsalat mit Orangendressing H,I,J,G 14€

gebackener Feta-Käse, Granatapfelkerne, Walnüsse

Lamb's lettuce with orange dressing, baked feta cheese, pomegranate seeds and walnuts

Suppen

Kürbis- Kokos- Suppe I,H,S 10€

Kürbiskernöl, Kürbiskerne, vegan

Pumpkin coconut soup with oil, pumpkin seeds, vegan

Pastinakencremesüppchen G,I,K 10€

mit Hähnchensaté

Chanterelle cream soup

Vegetarisch

Kürbis-Frischkäse-Quiche G,A,C 17€

Herbstliche Salate

Pumpkin cream cheese quiche with autumn salad

Kaspressknödel A,C,G 18€

Rahmwirsing, Bergkäse

Cheese dumplings with creamed savoy cabbage and mountain cheese

Pappardelle A,C 18€

mit buntem Rübchengemüse

Pappardelle with colorful turnip vegetables

Aus Flüssen, Seen & Meeren

Thüringer Bachforelle „Müllerin“ A,E,I,K 25€

Salzkartoffeln, Salat

Thuringian brown trout Müllerin with salt potatoes & salad

Zanderfilet im Wirsingmantel D,G,12 23€

Weißweinschaum, Pastinakenpüree

Fried salmon fillet with saffron foam, tagliatelle and spinach

Loup de Mer A,C,D,H 26€

Kürbispappardelle, Rispen Tomaten

Loup de mer with pumpkin pappardelle, vine tomatoes

Hauptgang

Herbstlicher Blattsalat

mit Hähnchenbruststreifen A,G,C,H 20€

Orangenvinaigrette und Baguette

Autumnal leaf salad with chicken breast strips, orange vinaigrette and baguette

Thüringer Rinderroulade A,I,K,8,1 25€

mit Rotkohl und Thüringer Klößen

Thuringian beef roulade with red cabbage & Thuringian dumplings

Wildragout A,B,G,I,12 26€

mit Zartbitterschokolade verfeinert, Haselnuss-Spätzle,
Pilze

Wild ragout with dark chocolate, hazelnut spaetzle and mushrooms

Rosa gebratene Entenbrust C,6,12,1 29€

Orangen-Fenchel-Gemüse, Rosa-Pfefferbeeren-Jus,
Kartoffelkräpfen

Pink roasted duck breast

Orange fennel vegetables, pink pepperberry jus, potato fritters

Hauptgang

Lammrücken A,S,I,J,12 34€
Unter der Rosmarinkruste, Kürbisragout, Kartoffelgratin
Saddle of lamb under the rosemary crust, pumpkin ragout, potato gratin

Saltimbocca vom Kalb A,C,I,J,12 26€
mit mediterranem Gemüse, Fettuccine
saltimbocca with mediterranean vegetables, fettuccine

Rinderfilet G,I,J,12 32€
mit Madeira-Jus, Rübchengemüse, Kartoffelgratin
Beef fillet with Madeira jus, turnip vegetables, potato gratin

Für unsere kleinen Feinschmecker 😊

Feuerwehrmann Sam 1,2,3,4,8,A,D 10€
Tomatensoße mit Jagdwurst, Tagliatelle
Tomato sauce with hunting sausage and tagliatelle

Peppa Wutz A,D,1,2,8 13€
kleines Schnitzel, Pommes, Ketchup & Majo
small schnitzel with fries, ketchup and mayonnaise

Foghorn Leghorn B,12 12€
Hähnchenbrustfilet mit Erbsen & Möhrengemüse,
Kartoffelstampf
Chicken breast fillet with peas, carrots and mashed potatoes

Paw Patrol A,B,D 10€
Pfannkuchen mit Apfelmus
Pancakes with applesauce

Flipper A,D,F 11€
Fischstäbchen mit Buttergemüse und Kartoffeln
Fish fingers with butter vegetables and potatoes

DESSERTS

Mohnparfait 12,B,D	12€
Amarettobirnen	
<i>Poppy seed parfait with Amaretto pears</i>	
Kürbis- Panna- Cotta H,B,D	10€
mit Zwetschgenröster	
<i>Pumpkin panna cotta with plum roaster</i>	
Hausgemachter Zwetschgen crumble	8€
<i>Homemade plum crumble</i>	
Warmer Apfelstrudel H,B,D	10€
mit Zimteis	
<i>warm apple strudel with cinnamon ice cream</i>	
Dessertvariation A,B,D,H	16€
<i>Dessert variation</i>	
Käseauswahl B,I,K,H	16€
<i>Cheese selection</i>	

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, speziell unserer Speisen, steht Ihnen unser Serviceteam gern zur Verfügung.