

## 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

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