

VORSPEISE

sommerlich leicht & aromatisch

Gemüse im knusprigen Tempurateig ^{A,K,I} **12€**

mit orientalischem Dip, fein gewürzt mit Kreuzkümmel & Zitrone

-vegan-

Vegetables in crispy tempura batter with oriental dip

Würzfleisch „nach Art des Hauses“ ^{A,G,I} **9€**

ein klassischer Genuss- fein gewürztes Fleisch in cremiger Sauce, mit Käse überbacken

A classic treat - finely seasoned meat in a creamy sauce, gratinated with cheese

Flambierte, karamellisierte Wassermelone **8€**

serviert mit Feta-Rucola-Minz Salat, geröstete Sonnenblumenkerne, mit einer Limetten-Honig-Vinaigrette ^{G,K}

Flambéed, caramelized watermelon served with feta, rocket and mint salad, roasted sunflower seeds, with a lime and honey vinaigrette

SUPPEN

Pfifferlingscremesuppe ^{A,G,12} **10€**

Chanterelle cream soup

Cazpacho von der Erdbeere ^K **6€**

kalt serviert- süß, frisch, leicht pikant

Cazpacho of strawberries served cold- sweet, fresh, slightly spicy

- mit marinierter Garnele ^{K,B} **8€**

with marinated shrimp

HAUPTGERICHTE

sommerlich, sättigend, pfiffig

VEGAN / VEGETARISCH

Sommerlicher Salat J,A,K,1 18€

verfeinert mit hausgemachtem Dressing und Gemüse im Tempurateig

Summer salad refined with homemade dressing and vegetables in tempura batter

- vegan-

Gerösteter Blumenkohl F,A,H 22€

mit würzigem Gemüsebratling und Mango-Kokos-Schaum

roasted flower coal with spicy roast vegetables and mango-coconut foam

-vegan-

Bunter Tomatensalat 6,G 24€

mit Rucola, gebratenen Pfifferlingen und Mozzarella

Colorful tomato salad with rocket, fried chanterelles and mozzarella

-vegetarisch-

Pfifferlinge à la crème A,G,C,12 25€

serviert mit Semmelknödeln

Chanterelles à la crème with bread dumplings

-vegetarisch-

Gefüllte Ravioli A,G,C,I,J,A 24€

mit Pfifferlingen und Ricotta

in Nussbutter geschwenkt, Zucchiniestreifen & Parmesan

Stuffed ravioli with chanterelles and ricotta tossed in nut butter, zucchini strips & Parmesan cheese

-vegetarisch-

GEFLÜGEL, FLEISCH, FISCH

Sesam-Lachs auf Kopfsalat A,D,G,K **24€**

mit hausgemachtem Joghurtdressing, frischen Beeren und Knoblauchcrostini

Sesame salmon on lettuce with homemade yogurt dressing, fresh berries and garlic crostini

Zanderfilet im Kartoffelmantel A,C,D,G **24€**

auf Rahmkraut - außen knusprig, innen saftig

Pike-perch fillet wrapped in potatoes on creamed cabbage - crispy on the outside, juicy on the inside

Gebackenes Seelachsfilet A,C,G,12 **20€**

mit Kartoffel- Gurken- Salat und hausgemachter Remoulade

Baked pollack fillet with potato and cucumber salad and homemade tartar sauce

Rinderroulade A,I,J,K,12 **25€**

mit Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen

Beef roulade with apple-red cabbage and Thuringian dumplings

Flanksteak vom Rind G,I,J,K **32€**

mit knusprigen Steakhouse- Pommes, Aioli und Salatbeilage

Beef flank steak with crispy steakhouse fries, aioli and side salad

Gebratene Maishähnchenbrust ^{5,I,J,K} **25€**

glasiert mit Ananas-Chili-Lack auf cremiger Zitronenpolenta & Mangold

Roasted corn-fed chicken breast glazed with pineapple-chili lacquer on creamy lemon polenta & Swiss chard

Kalbsleber ^{A,G,I} **20€**

mit geschmorten Zwiebeln, Apfelringen & Kartoffelstampf

Veal liver with braised onions, apple rings & mashed potatoes

Geschmorter Schweinebauch ^{A,C,G,12,5,I,J,K} **25€**

in Schwarzbiersauce, serviert mit pikantem Spitzkohl und Semmelknödeln

Braised pork belly in black beer sauce, served with spicy pointed cabbage and bread dumplings

DESSERTS

leicht, kreativ & erfrischend

Mango- Tiramisu ^{A,G,6} **8€**

leicht, exotisch & cremig- mit einem Hauch von Limette und Karamell

Mango tiramisu Light, exotic & creamy - with a hint of lime and caramel

Geeistes vom Basilikum ^G **12€**

serviert mit mariniertem Erdbeersalat & pfeffriger Crème fraîche
-überraschend anders-

Iced basil served with marinated strawberry salad & peppery crème fraîche

Nektarinen-Parfait ^{G,A,C} **12€**

mit warmem, hausgemachtem Schokoküchlein

Nectarine parfait with warm, homemade chocolate cake

Ziegenkäse-Parfait ^{G,A,C} **15€**

karamellisiert & aromatisch- dazu ein Pfirsichragout

Goat's cheese parfait Caramelized & aromatic - served with a peach ragout

Dessertvariation ^{G,A,C} **16€**

ein kleines Fest der Aromen

eine Auswahl süßer Kleinigkeiten zum Teilen oder Genießen

Dessert variation a small feast of flavors, a selection of sweet treats to share or enjoy

belgische Waffel ^{G,A,C} **10€**

warm serviert mit:

Puderzucker, Apfelmus und 1 Kugel Vanilleeis

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

