

Herbstliche Genussmomente

SPEISEKARTE

Zum Auftakt

Ofenkürbis mit würzigem Feta G,K,F,H 10,00€

Zarter Kürbis aus dem Ofen, dessen feine Süße auf die kräftige Würze von Feta trifft.

oven-baked pumpkin with spicy feta

10,00 €

Kaninchenleber auf samtigem Erbsenpüree H,I,J,12

Zarte, aromatische Kaninchenleber auf einem samtigen Püree von süßen Erbsen – ein feines Zusammenspiel von herzhaft und mild.

rabbit liver on velvety pea purée

14,00 €

Würzfleisch – der herz hafte Klassiker G,K,I,J,A

Feines Fleischragout, würzig abgeschmeckt und vollmundig im Geschmack.

Klein · **8,00 €** | Groß · **10,00 €**

spiced meat topped with cheese, served with toast

Waldpilzconsommé mit Pilzstrudel A,C,12,I,K

Eine klare Essenz mit dem kräftigen Aroma von Waldpilzen, begleitet von herzhaft gefülltem Pilzstrudel.

wild mushroom consommé with mushroom strudel

10,00 €

Samtige Kürbissuppe 5,6,I,K,H

Löffel für Löffel herbstlicher Genuss: samtiger Kürbis, aromatisches Kürbisöl und knackige Kürbiskerne. **-vegan-**

creamy pumpkin soup

8,00 €

Herbstsalat mit Hirschschnitzel in Haselnusskruste A,C,6

Knackiger Salat mit Nüssen und saftigen Früchten, dazu zartes Hirschschnitzel in einer knusprigen Haselnusskruste.

Als Vorspeise · **16,00 €** | Als Hauptgang · **22,00 €**

fall salad with hazelnut-crusted venison cutlet

Herbstliche Genussmomente

SPEISEKARTE

Kürbis & feine Pasta

Kürbisravioli mit luftigem Parmesanschaum A,C,G

Zarte Ravioli mit aromatischer Kürbisfüllung auf einem feinen Gemüsebett, vollendet mit luftigem Parmesanschaum.

pumpkin ravioli on a bed of delicate vegetables with parmesan foam

22,00 €

Risotto von der Rollgerste auf Kürbisragout A,H,6

Nussige Rollgerste mit feinem Biss, cremig als Risotto zubereitet und auf aromatischem Kürbisragout serviert. **-vegan -**

rolled barley risotto with pumpkin ragout

18,00 €

Aus Fluss & Meer

Zanderfilet in knuspriger Kartoffelhülle A,C,D,G,I

Zartes Zanderfilet im goldbraunen Kartoffelmantel, gebettet auf cremigem Rahmwirsing.

zander fillet in a crispy potato crust served on creamed savoy cabbage

25,00 €

Gebratenes Thunfischsteak mit Kürbisragout A,C,D,I

Saftiges Thunfischsteak mit feinen Röstaromen, begleitet von herbstlichem Kürbisragout und Fettuccine.

pan-seared tuna steak with pumpkin ragout and fettuccine

24,00 €

Herbstliche Genussmomente

SPEISEKARTE

Herzhaft genießen

Roulade mit Apfelrotkohl & Thüringer Klößen A,I,J,K,12

Eine zarte, herzhafte Roulade mit fruchtigem Apfelrotkohl und lockeren Thüringer Klößen – ein Stück gemütliche Sonntagsküche.

Fleisch aus regionaler Herkunft

beef roulade with apple red cabbage and thuringian dumplings

26,00 €

Knusprige halbe Ente A,I,12,6

Goldbraune Haut und saftiges Fleisch, dazu Rosenkohl und Thüringer Klöße.

crispy half duck served with brussels sprouts and thuringian dumplings

29,00 €

Zart geschmorte Hirschbäckchen A,C,G,7,12

Aromatische Hirschbäckchen, zart geschmort, mit Rosenkohl und lockeren Semmelknödeln. Fruchtig-herbe Preiselbeeren setzen einen feinen Akzent.

venison cheeks with brussels sprouts and bread dumplings

29,00 €

Schnitzel au four A,C,I,J,K,G

knuspriges Schweineschnitzel, mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites ein kleiner Salat

pork schnitzel topped with seasoned meat, served with chips and a small salad

25,00 €

Maishähnchenbrust mit bunter Bete A,C,12,G

Zarte, saftige Maishähnchenbrust auf bunter Bete, mit feinen Fettuccine.

corn-fed chicken breast on a bed of colorful beets, served with delicate fettuccine

24,00 €

Flanksteak mit bunter Bete & Kräuterbutter I,J,K,G

Kräftiges Fleischaroma, duftende bunte Bete und knusprige Röstkartoffeln – abgerundet mit zart schmelzender Kräuterbutter.

flank steak with beets & herb butter and crispy roasted potatoes

32,00 €

Herbstliche Genussmomente

SPEISEKARTE

Süßer Abschluss

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Knuspriger Strudel mit saftiger Apfelfüllung, dazu fruchtiges Apfelmus und cremiges Vanilleeis.
apple strudel with vanilla ice cream

10,00 €

Kürbiskernparfait mit Zwetschgenröster

Cremig-zartes Parfait mit nussigem Kürbiskernaroma, begleitet von fruchtigem Zwetschgenröster – ein herbstliches Dessert mit feinem Schmelz.
pumpkin seed parfait with roasted plums

10,00 €

Dessertteller „Bergliebe“ G,A,C,12

Klein · **12,00 €** | Groß · **16,00 €**

eine liebevolle Auswahl süßer Kleinigkeiten - Lassen Sie sich überraschen!
dessert selection- a selection of sweet treats to enjoy

Dreierlei Sorbet

Drei kleine Erfrischungen zum Genießen – leicht, aromatisch, fruchtig
three kinds of sorbet – fresh and fruity

8,00 €

Goldene Waffel mit Apfelmus & Zimteis G,A,C

Goldbraun gebackene Waffel mit fruchtigem Apfelmus und zart schmelzendem Zimteis.
belgian waffle-served warm with apple sauce and cinnamon ice cream

10,00 €

Heiße Liebe 12,G

Cremiges Vanilleeis trifft auf heiße Himbeeren, gekrönt von luftiger Sahne – ein verführerisches Spiel von heiß und kalt.
creamy vanilla ice cream paired with hot raspberries

9,00 €

Affogato

Kräftiger, heißer Espresso umhüllt cremiges Vanilleeis – bittersüß, zart schmelzend und der perfekte kleine Abschluss.
affogato- strong, hot espresso envelops creamy vanilla ice cream

6,00 €