

wir starten in den Spätsommer

Suppen und Vorspeisen

geschäumte Champignoncreme Suppe mit pochiertem Wachtelei und frischen Kräutern	6,00 EUR
klare Hühnerbrühe mit Eierstich, Wurzelgemüse und Reis	6,00 EUR
Chermola Garnelen in Koriander Pesto gebeizt - gegrillt - serviert mit etwas Salat und Baguette	14,00 EUR
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kürbiskernöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan	13,00 EUR
Kräuter - Quark - Stulle Quark, hausgebeizter Craved Lachs, geröstetes Schwarzbrot und süß - sauer eingelegtes Gemüse	9,00 EUR
diesmal unser geschmackliches Highlight, und für Euch ein absolutes MUSS.... rote Beete vom Thüringer Feld trifft auf Blauschimmelkäse aus Rhône-Alpes	13,00 EUR

Alle Preise enthalten die momentan gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

Hauptgerichte
So.....ISS.....es!!!

geschmorte Lammhaxe auf mediterranem Gemüse mit schwarzen Oliven und Rösti	19,00 EUR
Spinatknödel in Parmesansahne Sauce - vegetarisch -	14,00 EUR
mit Gemüse gefüllte Zucchini, überbacken mit Schafskäse, dazu Safranhumus und fruchtige Tomatensauce - vegetarisch -	16,00 EUR
Burger Pulled Chicken, dazu Nachos mit Käsesauce ;-)))	15,00 EUR
Salat - Bowl, knackiger Salatmix mit Vinaigrette und Wachtelkeulchen in einer Mangomarinade	15,00 EUR
NAGEL „NEU“ unser Spieß mit Steaks von Rind, Pute und Schwein, dazu Kartoffelchips, Grillgemüse und scharfe Sauce	25,00 EUR
Kalbsleber mit Kartoffel - Gemüse - Stampf und Zwiebeln „Berliner Art“	18,50 EUR
Hirschmedaillons mit angeschwenkten Steinpilzchampignons und getrüffelnder Pasta	28,00 EUR

Alle Preise enthalten die momentan gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

Surf & Turf 28,00 EUR
Rinderfilet und Garnelen an einem Salatmix
mit ofenfrischem Baguette

Schnitzel des Monats
knuspriges Schweineschnitzel mit feuriger
Paparikasauce und Pommes Frites 19,00 EUR
kleine Portion 16,00 EUR

Dessert

Mandel - Nougat Soufflé 8,00 EUR
mit flüssigem Kern trifft die Blaubeere

kleine Charlotte 8,00 EUR
gefüllt mit süßem Birnenragout

Himbeer und Heidelbeer Sorbet 5,00 EUR
aus eigener Herstellung

Blauschimmelkäse aus der Rhône - Alpes, 9,00 EUR
dazu Käsebrot mit Portwein und Pekannuß

unsere Gerichte sind ein Gedicht,
deshalb bleibt alles
so wie es ist ;-)))

Guten Appetit !