



Vorspeisen

Kleiner frischer gemischter Salat
mit Kräutervinaigrette oder Himbeerbalsamico
6,80 €

Geräuchertes Forellenfilet aus Sättelstädt
an Gurkengelee auf geraspelten Gurken und Brotchips
10,90 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Meerrettich
und geblähten Rispentomaten und Baguette
13,40 €

Suppen

Urkarottensüppchen (vegan)
mit frittierter Petersilie
6,90 €

Gemüseconsommé (vegan)
mit Gemüseperlen (Karotte, Sellerie, Kartoffel)
7,30 €



Hauptgänge

Halbe Ente gefüllt mit Geflügelfarce

auf hausgemachtem Rotkohl, dazu spanische Kroketten,
nappiert mit Orangenjus

26,90 €

Thüringer Rostbrätel

Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

17,90 €

Hausgemachte Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke
auf frischem Rotkohl und Thüringer Klößen

23,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Kräuterbutter und Steakhouse-Pommes

17,40 €

Tagliarini mit Rauke

Rispen Tomaten und geriebenem Parmesan

17,10 €

Gebrautes Sättelstädter Forellenfilet

mit Gremolata Nocke auf Tagliarini verfeinert mit Blattspinat

21,60 €

Rosa gebratenes Rumpsteak^{250g}

mit Kräuterbutter auf Zuckerschoten und gebackenen Rosmarinkartoffeln

29,90 €



Vegane Ravioli

mit Gemüse gefüllt, verfeinert mit Basilikumpesto

19,10 €

Putensteak

auf Grillgemüse und Herzoginkartoffeln mit Kräuterbutter

21,90 €

Gebratener Hirschrücken

in Wacholderrahm auf Kartoffel-Kürbis-Gemüse

33,40 €

Desserts

Kaffee und Limoncello

Mousse au Chocolat, Kaffeegelée, hausgemachte Praline, Zitronenparfait

12,90 €

Duett von Orange und Vanille

Orangenschmandcreme, Kumquats-Kompott, Vanilleeis

9,90 €

Schokoladentraum

zartschmelzendes Soufflé mit flüssigem Kern,
begleitet von kühlem Vanilleeis und Früchten der Saison

9,90 €