

Vorspeisen und Kleine Gerichte

Pikanter Orangen-Mango-Salat mit Hähnchenbrust im Polentamantel	€	8,50
Tatar von der Räucherforelle auf marinierten Gurkenspaghetti	€	10,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	€	12,50
Glasnudelsalat mit gebratenen Riesengarnelen	€	12,50
Mediterraner Brotsalat mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	€	10,50
Hausgemachte Sülze vom Eisbein mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	€	9,60
Thüringer Wurst- und Käseplatte mit Brot und Butter	€	11,50
Kleiner Salatteller	€	5,00
Großer Salatteller	€	8,00

Suppen

Rahmsuppe vom Thüringer Landwein mit gebratenem Zander	€	5,00
Käse-Lauch-Cremesuppe mit kleinen Hackbällchen	€	4,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	€	5,50

Fischspezialitäten

Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronen-Pfeffer-Butter auf Gemüseebly	€	13,50
Gegrilltes Rotbarschfilet auf geschwenktem Minimais-Tomatengemüse, Thymiankartoffeln und Safransauce	€	15,50
Pochierte Roulade von Steinbeisser und Lachs auf Orangen-Fenchel-Sauce, dazu schwarze Nudeln	€	14,50

Hauptgänge

Putenmedaillons

mit Süßkartoffelpüree und Sellerie-Birnen-Gemüse

€ 13,50

Saltimbocca vom Kalb

mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

€ 15,00

Geschmorte Schweinebacken

in einer Rotweinsauce, mariniertes Wurzelgemüse
und Kartoffel-Kräuter-Nockerln

€ 15,00

Rinderleber

mit Apfel-Zwiebel-Sauce, Zuckerschoten und Kartoffelschnee

€ 12,50

Pfeffergeschnetzeltes vom Rind

mit Speck-Bohnen-Bündchen und Herzoginkartoffeln

€ 14,50

Roulade vom Schweinefilet

gefüllt mit mediterranem Gemüse, Gnocchi
und gebratenen Austernpilzen

€ 13,50

Pasta & mehr

Blutwurstisotto

mit geschwenktem Rucola

€

8,50

Penne „Florentiner Art“

mit Rahmspinat und Mozzarella

€

9,50

Bauernfrühstück

mit marinierten Blattsalaten

€

8,50

Spaghetti „al Arrabiata“

mit Parmesanchip

€

8,00

Etwas Käse?

Französische Käsevariation

mit Trauben und Pumpernickel

€

8,50

Und zum Abschluß ein Dessert

Dessertempfehlung

Marzipanparfait
an Apfel-Vanille-Ragout

€ 6,00

Mokka-Schokoladentörtchen

mit hausgemachtem Honig-Rosmarin-Eis

€

5,50

Fondue von weißer Schokolade

mit Früchten der Saison

€

6,50

**Lust auf Eis? – Unsere Eis-Kreationen mit hausgemachtem Bauernhof-Eis
finden Sie auf unserer Eiskarte.**