

Vorspeisen und Kleine Gerichte

Avocado-Mango-Salat mit Mozzarella und gebratener Riesengarnele	€	8,50
Hausgebeizter Glühwein-Lachs auf Apfel-Kartoffelrösti, dazu Kaviarschmand	€	10,50
Tatar vom Rinderfilet (100g)	€	12,50
Geflügel-Cocktail mit Toast und Butter	€	8,50
Geräucherte Entenbrust an Waldorfsalat	€	12,50
Wildterrine mit Preiselbeersahne und Feldsalat	€	10,50
Zwiebelsalat mit gebratener Rotwurst	€	7,50
Thüringer Wurst- und Käseplatte mit Brot und Butter	€	11,50
Kleiner Salatteller	€	5,00
Großer Salatteller	€	8,00

Suppen

Kartoffelrahmsuppe mit Bratwürstchen	€	4,80
Französische Zwiebelsuppe	€	4,50
Wildkraftbrühe mit Leberklößchen und Gemüsestreifen	€	5,00
Cremesuppe von der jungen Ente mit Apfelcrôutons	€	5,00

Fischspezialitäten

Gebratenes Lachsfilet in einer Zitrusfrüchte-Vanille-Vinaigrette dazu Basmatireis	€	13,50
In Teesud pochirtes Steinbeisserfilet mit Muschelsauce, Zuckerschoten und Rote Beete Kartoffelpüree	€	14,50
Gebratene Forelle mit Gemüse von der gelben Rübe und Dillkartoffeln	€	13,50

Hauptgänge

Putenroulade mit Kräuterfüllung, auf rahmigen Kartoffel-Lauch-Ragout	€	13,50
Saltimbocca vom Kalb mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	€	15,00
Hirschrollbraten in Wacholdersauce mit Semmelknödeln und glasierten Rosenkohlblättern	€	15,00
Schweinemedallions in Cognac-Pfeffersauce, geschwenkte Paprikastreifen und Butternudeln	€	12,50
Spieß von Wildschweinfilet, Apfel und Pilzen mit Senfsauce, Rahmwürsting und Bratkartoffeln	€	14,50
Geschmorte Gänsekeule mit Kirschkohl und Thüringer Klößen	€	13,50
Gänsebrust in Mandarinsauce mit Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten	€	14,50

Pasta, Risotto & mehr

Spaghetti

mit einer Kräuter-Käsesauce

€

8,50

Kräuteromelett

gefüllt mit rahmigen Waldpilzen

€

9,50

Bunte Bratkartoffeln

mit Spiegelei und Weißkrautsalat

€

9,80

Geschwenkte Kartoffelgnocchi

mit Cherrytomaten, Parmesan und Ruccola

€

10,50

Etwas Käse?

Marinierter Harzer Roller

mit Butters toast

€ 8,50

Käsevariation

mit Trauben und Pumpernickel

€ 8,50

Und zum Abschluß ein Dessert

Dessert des Monats

Schokoladen-Fondue

€ 6,00

Weißes und dunkles Mousse

an einer Fruchtsauce

€ 5,50

Gegrillte Melone

mit Sauerrahm-Orangeneis

€ 5,50

Vanille-Grießflammerie

auf Pflaumenragout

€ 5,50

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