

Vorspeisen

*Aufgeschäumtes Bärlauchsüppchen
mit Gemüse-Strudel*

6,90€

*Gebratener Kaninchenrücken
mit knusprigem Pancetta auf Waldpilz-Risotto*

12,50€

*Rosa Lammkeule unter der Heu-Kruste gebacken
kalt aufgeschnitten, mit frischem Meerrettich, grünem Spargel im Chorizo-
Dressing, Schalotten-Orangen-Marmelade und Thymian-Zitronen-Gel*

12,90€

*Hausgeräucherte Forelle mit ihrem Kaviar
auf Rettichsalat, dazu Apfel-Chutney, Mango-Schmand und Kartoffel-Krapfen*

13,50€

Hauptspeisen

*Lachsfilet unter der Zitronenkruste
mit Estragonsauce, dazu hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli und
frischer Blattspinat*
22,50€

*Rinderbug 24 Stunden gegart
mit kräftiger Rotweinjus, dazu nussige Kürbisspalten, Vogelbeeren und herzhafter
Schmarrn mit Bergkäse überbacken*
22,90€

*Kotelette vom Thüringer „Duroc-Schwein“
mit Schwarzbiersauce, dazu Frühlingsgemüse und
Kartoffel-Kräuter-Krapfen*
23,90€

*Kalbsrückensteak unter der Bärlauchkruste
mit Portweinjus, dazu weißer porzer Stangen-Spargel mit Sauce Hollandaise und
Bärlauch-Kartoffel-Püree*
26,90€

*Rosa gebratener Lammrücken unter der Parmesan-Pancetta-Kruste
mit Minzjus, dazu fruchtiges Ratatouille und gebratene Polenta*
29,90€



Süßes und Herzhaftes zum Abschluss

Cremé Brulee
mit Früchten, Erdbeerschaum und Vanilleeis
7,40€

Blueberry-Cheesecake „New York Style“
mit Butter-Karamell
7,90€

Käseauswahl
mit Epoisses - Affiné au Marc de Bourgogne,
Camembert aus der Normandie, Roquefort und Bergkäse von der Schweizer Alm
mit Feigensenf und haugebackenem Brot
9,90€

