



*Wir empfehlen
Zum Wintereinklang*

*Rahmsüppchen vom Hokkaido Kürbis
mit Kokosmilch und Steirischem Kernöl verfeinert* € 8,50

*Allioli (Knoblauchcreme)
dazu ein kleiner Brotkorb* € 8,50

*Kürbis Falafel
mit gemischtem Salat
und Curry-Frischkäse-Dip
dazu ofenfrisches Baguette* € 19,90

*Gebratenes Lachsfilet
auf Blattsalaten und Kirschtomaten
serviert mit Honig Senf Dressing* € 26,90

*Gebratenes Zanderfilet
mit Rahmwirsing
und Dampfkartoffeln* € 28,90

*Knacker und Backpflaumenbraten
mit deftigem Grünkohl
und Dampfkartoffeln serviert* € 25,90

*„Pommerscher Backpflaumenbraten“
Kasseler mit Backpflaumen gefüllt
dazu Apfelrotkohl
und Dampfkartoffeln* € 25,90

*Schweinefilet gefüllt mit Datteln
im Speckmantel gebacken
serviert mit herzhaftem Grünkohl
dazu Rösti Ecken* € 28,90



Wir empfehlen Zum Wintereinklang

*Feines Hirschgulasch mit Waldpilzen
dazu Apfelrotkohl
und Dampfkartoffeln* € 28,90

*Ente in Honigkruste (entbeint)
auf einer feinen Rotweinsauce
mit Apfelrotkraut und Grünkohl
dazu hausgemachte Thüringer Klöße* € 29,90

*Knusprige Gänsekeule
auf einer feinen Rotweinsauce
mit Apfelrotkraut und Grünkohl
dazu hausgemachte Thüringer Klöße* € 31,90

Achtung, die Gänsekeule gibt es nicht 2 für 1 !!!!

Unsere Weinempfehlung :

<i>Galmes i Ferrer</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>27,90 €</i>
<i>Es Pujol de Maria</i>	<i>Glas</i>	<i>0,20 l</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Vino Tinto 2021</i>			

<i>Galmes i Ferrer</i>	<i>Flasche</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Rosat de Cor</i>	<i>Glas</i>	<i>0,20 l</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Vino Rosado 2021</i>			



*„Weihnachtstiramisu“
Joghurt Mascarpone Creme
Wildheidelbeer Kompott und Spekulatius* € 8,90

*„Beschwipste Birne“
Warmes Birnenragout mit Williams aromatisiert
serviert an Zimteis und Sahne* € 8,90