



Speisekarte Weihnachten 2025

<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin verfeinert</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Norwegischer Räucherlachs auf gebackenen Kartoffelrösti und Apfel- Meerrettichcreme</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet mit Rahmspinat und Rösti Ecken</i>	<i>€ 26,90</i>
<i>Gebratenes Dorschfilet mit einem Apfel Meerrettich Dip dazu einem kleinen Salat und Röstkartoffeln</i>	<i>€ 26,90</i>
<i>„Pommerscher Backpflaumenbraten“ Kasseler mit Backpflaumen gefüllt dazu Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln</i>	<i>€ 24,90</i>
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Brokkoli, Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	<i>€ 26,90</i>
<i>Schweinefilet gefüllt mit Datteln im Speckmantel gebacken serviert mit herzhaftem Grünkohl dazu Rösti Ecken</i>	<i>€ 28,90</i>
<i>US Black Angus Hüftsteak 200 g mit Pfefferrahmsauce und Steakhaus Pommes frites dazu ein kleiner Salat</i>	<i>€ 29,90</i>
<i>Feines Hirschgulasch mit Waldpilzen dazu Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln</i>	<i>€ 28,90</i>



Speisekarte Weihnachten 2025

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

€ 29,90

*Paniertes Gemüseschnitzel
mit Brokkoli Röschen
dazu Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln*

€ 16,90

*Kürbis Falafel
mit gemischtem Salat
und Curry-Frischkäse-Dip
dazu ofenfrisches Baguette*

€ 19,90

*Penne mit rotem Pesto,
Mozzarella Kugeln
und Rucola serviert*

€ 17,90

*„Weihnachtstiramisu“
Joghurt Mascarpone Creme
Heidelbeer Kompott und Spekulatius*

€ 8,90

*Crème Brûlée
Vanillecreme
mit karamellisiertem Rohrzucker*

€ 8,50

*Liebe Gäste auf Grund der aktuellen Liefersituation, bitten wir Sie bei der
Auswahl der Gänsekeule, eine alternative Speise zu benennen.
Wir versuchen die von Ihnen gewünschte Ware zu beschaffen,
können aber leider keine verbindliche Zusage erteilen.*

*Knusprige Gänsekeule
auf einer feinen Rotweinsauce
mit Apfelrotkraut und Grünkohl
dazu hausgemachte Thüringer Klöße*

€ 31,90