

Kräutergartenmenü

Königsmakrele und Riesengarnele
auf Hummus mit Auberginenravioli

Klare Rinderbrühe mit Grießklößchen,
Eierstich und Schnittlauchöl

Seidmannsdorfer Saiblingsfilet auf Kartoffelmousseline
mit leichter Meerrettichsoße und Wurzelgemüse
oder

Thüringer Hirschrücken mit frischen Pfifferlingen,
jungem Gemüse und Kartoffelkrapfen

Preiselbeercreme mit Zwetschgencrumble, Blaubeergel,
Zitronenschaum, Erdbeerjoghurteis und Krokantchip
oder

Französischer Käse
mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette

Preis pro Person 45,00

Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 40,00

Menü mit 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert

Preis pro Person 60,00