

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit Körnern und hausgemachtem Himbeerdressing	7,00
Königsmakrele und Riesengarnele auf Hummus mit Auberginenravioli	16,00
Vitello tonnato mit Thunfischsoße, Kapern, Oliven, roten Zwiebeln und Kartoffelcroutons	17,00

## Suppen

Klare Rinderbrühe mit Grießklößchen, Eierstich und Schnittlauchöl	8,00
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit gebratener Garnele und Buttercroutons	8,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi mit dreierlei Käse Rucola und Kirschtomaten	14,00
Gebackene Ravioli von der Aubergine mit Tomaten-Chilisoße und Kräuterbaguette	16,00

## Fisch

Seidmannsdorfer Saiblingsfilet auf Kartoffelmousseline  
mit leichter Meerrettichsoße und Wurzelgemüse 23,00

Wolfsbarsch und Garnele auf Safranrisotto  
mit venezianischer Soße und sommerlichen Gemüsen 25,00

## Fleisch

Kalbsleberscheiben mit Cidrejus, Apfelspalten,  
Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat 19,50

Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Käsefondue gefüllt,  
buntem Blumenkohl, confierten Kartoffeln und Preiselbeeren 23,00

Rumpsteak gratiniert mit Austernpilzen auf Thymianjus  
mit jungen Gemüsen und Kartoffelgratin 27,00

Rosa gebratene Lammmedaillons mit Kräuterjus,  
Bohnen, Kirschtomaten, Lauchzwiebel und Kartoffelgratin 28,00

Thüringer Hirschrücken mit frischen Pfifferlingen,  
jungen Gemüsen und Kartoffelknäpfen 29,00

## Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel 2,00

Preiselbeercrème mit Zwetschgencrumble, Blaubeergel,  
Zitronenschaum, Erdbeerjoghurteis und Krokantchip 11,00

„Kräutergarten Dessertvariation“  
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie 13,00

Französischer Käse mit Trauben, Chutney  
und Steinofenbaguette 11,00