



Vorspeisen

Holländisches **Matjesfilet** nach Hausfrauenart[^]
mit Dillkartöffelchen

6,90 €

(Tip: als Hauptgericht 12,90 €)

Gebackener **Ziegenfrischkäse** an Feigensenf
mit Wildkräutersalat & an Pommery-Senf-Vinaigrette

8,20 €

Rosa gebratener **Rehrücken**
mit sautierten Kaiserschötchen & Haselnussrösti

8,70 €

Suppen

Kräuterschaumsüppchen mit Kerbel-Espuma

5,40 €

Karotten-Ingwer Süppchen
mit gebackener Garnele im Tempurateig

5,90 €



Fischgerichte

Maischolle „Finkenwerder Art“
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
14,80 €
(TIP: kleiner Salat dazu 3,50 €)

Auf der Haut gebratenes **Zanderfilet**
unter der Bärlauchkruste,
mit grünem & weißem Spargel-Ragout
& neuen Kartoffeln
17,90 €

Hauptgerichte

Hausgemachter **Serviettenkloß**
mit Kräutersaitlingen & Gurkensalat
12,80 €

Großer Salatteller der Saison an French-Dressing,
mit gebratener **Maishähnchenbrust**,
Früchten der Saison & ofenfrisches Baguette
13,50 €

Lammpfännchen:
Lammmedaillons mit Bärlauchjus, Speckbohnen,
Schupfnudeln & Schafskäse überbacken
17,90 €



Hauptgerichte:

Geschmorte **Maibockkeule** an Brombeerjus
mit unseren Original Thüringer Klößen
17,90 €

Gegrillte **Maishähnchenbrust** mit feinem Ratatouille
& Parmesan-Fettuccine
16,90 €

Zart rosa gebratener **Rehrücken**
unter der Preiselbeerkruste
mit sautierten Kräutersaitlingen & Haselnussröstis
19,80 €

Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken mit Kapernäpfeln,
Lyoner Bratkartoffeln & Tomatensalat
17,90 €

Geschmorte **Rinderroulade** mit Apfelrotkohl
& unseren Original Thüringer Klößen
14,50 €

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“
mit Champignons, Schalotten
& gebackene Kartoffel-Thymian-Krapfen
17,50 €



Dessertkarte & Eiskarte

Prosecco mit frischer Minze &

*Grünes Apfelsorbet

*Rosa Pampelmusensorbet

*Blaubeersorbet

*Schwarzes Johannisbeersorbet

*Mangosorbet

*Passionsfruchtsorbet

*Blutorangensorbet

je 5,90 €

Rhabarber-Raviolis mit Rhabarber-Konfit,
frischen Erdbeeren & Vanille Eis

6,90 €

Triolog von **Erdbeeren**

Mousse, Strudel & Espuma

6,90 €

Dessertvariation

lassen Sie sich überraschen von der Kreation
unseres Küchenchefs

7,40 €

Apfelstrudel mit Bourbon -Vanilleeis & Sahne

4,90 €

Unsere Besondere Empfehlung:

Französische Rohmilch-**Käseauswahl** mit Nüssen, Trauben,
Feigensenf & ofenfrischem Baguette

klein 6,90 €

groß 9,80 €