

Monatskarte ab 2. Mai 2024

Vorspeisen:

Seesaiblings-Tartar | Waldmeister-Sorbet | Ziegenkäse(d,f,i,j,l)
18€

Spargel Panna Cotta | Spargelsalat grün (roh mariniert) | Jakobsmuschel gebraten
Erdbeer-Acid Schaum(b,g,i,j,l,n)
21€

Suppen:

Spargelcremesuppe | Ziegenkäse gratiniert | karamellierter Spargel(g,i,l)
10€

Geflügel-Consommé mit Sherry | Mango sautiert | Minze(c,i,l,)
10€

Hauptgänge:

Maischollenfilet Finkenwerder Art | weißer Stangenspargel | Citrus Hollandaise | Kartoffel-
Kissen in Dill-Öl geschwenkt | Wildkräutersalat mariniert(a,c,d,g,i,l)
32€

Schweinebauch Sous-Vide und Duroc Schweinefilet rosa gebraten (c,f,g,i,l)
Thüringer Stangenspargel asiatisch | Citrus-Hollandaise |
Blumenkohlcreme geröstet
32€

Portion Thüringer Stangenspargel (250g | neue Kartoffeln(g,il)
Citrus-Hollandaise oder zerlassene Butter
22€

Wahlweise: Kochschinken italienisch (ca 120g) 8,50€
Seesaiblingsfilet gebraten (ca 150g) 14€
Kalbschnitzel ca 150g 14€

Spargel Risotto | Spargel sautiert (a,c,g,i,j,l)
Taubenblauer Austernsaitling gebacken Erfurter Aufzucht
Trauben glaciert | Büffel-Mozzarella mariniert | Wildkräuter mariniert
28€