



*Wir empfehlen im Monat  
November / Dezember*

*Rahmsüppchen vom Hokkaido Kürbis  
mit Kokosmilch und Steirischem Kernöl verfeinert* € 7,90

*Allioli (Knoblauchcreme)  
dazu ein kleiner Brotkorb* € 7,90

*Kürbis Falafel  
mit gemischtem Salat  
und Dattel-Curry-Dip  
dazu ofenfrisches Baguette* € 18,90

*Gebratenes Lachsfilet  
auf Blattsalaten und Wakame Algen  
serviert mit Sesam Wasabi- Zitrusdressing* € 26,90

*Knacker und Backpflaumenbraten  
mit deftigem Grünkohl  
und Dampfkartoffeln serviert* € 23,90

*„Pommerscher Backpflaumenbraten“  
Kasseler mit Backpflaumen gefüllt  
dazu Apfelrotkohl  
und Dampfkartoffeln* € 23,90

*Schweinefilet gefüllt mit Datteln  
im Speckmantel gebacken  
serviert mit herzhaftem Grünkohl  
dazu Dampfkartoffeln* € 27,90



*Wir empfehlen im Monat  
November / Dezember*

*Gegrillter Lammrücken 200 g  
mit Prinzess Bohnen  
und Minigrillkartoffeln  
dazu Allioli*

€ 29,90

*Feines Hirschgulasch  
mit Waldpilzen  
dazu Apfelrotkohl  
und Dampfkartoffeln*

€ 27,90

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

€ 28,90

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

€ 31,90

*„Weihnachtstiramisu“  
Joghurt Mascarpone Creme  
Heidelbeer Kompott und Spekulatius  
im Glas geschichtet*

€ 8,90

*Marzipan Pana Cotta  
mit Orangenragout  
und Sahne serviert*

€ 8,90