



Speisekarte Weihnachten 2024

<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin verfeinert</i>	€ 7,90
<i>Norwegischer Räucherlachs auf gebackenen Kartoffelrösti und Apfel- Meerrettichcreme</i>	€ 16,90
<i>Gebrautes Lachsfilet mit Rahmspinat und Röstiecken</i>	€ 25,90
<i>Gebrautes Dorschfilet mit einem Apfel Meerrettich Dip dazu einem kleinen Salat und Röstkartoffeln</i>	€ 24,90
<i>„Pommerscher Backpflaumenbraten“ Kasseler mit Backpflaumen gefüllt dazu Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln</i>	€ 23,90
<i>Schweineschnitzel Wiener Art mit Brokkoli, Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	€ 24,90
<i>Schweinefilet gefüllt mit Datteln im Speckmantel gebacken serviert mit herzhaftem Grünkohl dazu Dampfkartoffeln ^</i>	€ 27,90
<i>US Black Angus Hüftsteak 200 g mit Pfefferrahmsauce und Steakhaus Pommes frites dazu ein kleiner Salat</i>	€ 29,90



Speisekarte Weihnachten 2024

<i>Feines Hirschgulasch mit Waldpilzen dazu Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln</i>	<i>€ 27,90</i>
<i>Ente in Honigkruste (entbeint) auf einer feinen Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und Grünkohl dazu hausgemachte Thüringer Klöße</i>	<i>€ 28,90</i>
<i>Knusprige Gänsekeule auf einer feinen Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und Grünkohl dazu hausgemachte Thüringer Klöße</i>	<i>€ 31,90</i>
<i>Paniertes Gemüseschnitzel mit Brokkoli Röschen dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>Kürbis Falafel mit gemischtem Salat und Dattel-Curry-Dip dazu ofenfrisches Baguette</i>	<i>€ 18,90</i>
<i>Penne mit rotem Pesto, Mozzarella Kugeln und Rucola serviert</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>„Weihnachtstiramisu“ Joghurt Mascarpone Creme Heidelbeer Kompott und Spekulatius im Glas geschichtet</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>Marzipan Pana Cotta mit Orangenragout und Sahne serviert</i>	<i>€ 8,90</i>