



Suppen

„feines Parmesansüppchen“
mit frittiertes Chorizo und Rucola garniert



„wärmende Bouillon vom Huhn“
mit verschiedenem Gemüse, Markklößchen und Muschelnudeln



„Waldpilzcappuccino“
unter einer luftigen Milchhaube

unsere Weinempfehlungen



Weißwein „Saale-Unstrut“

Weißburgunder Qualitätswein, Weingut Thürkind, trocken

*Ein charaktvoller Weißburgunder. Feinfruchtig mit herrlichen Noten von Äpfeln und Aprikose.
Ein erfrischender Wein mit markanter Struktur.*



Rotwein „Côtes du Rhône“

Cuvée - Grenache Noir, Syrah, trocken

Ein Rhône – Wein von höchster Qualität. Saftige,
herzhafte Fruchtnoten mit einer feurigen Würze und Wärme.

weitere finden Sie in unserer Weinkarte



Vorspeisen

„hausgemachtes Lachstatar“

auf Limette mit Mango und Wildkräutern



„Hähnchensalat“

mit Gurke, Paprika, Tomate, Ananas und Walnüssen



„feines Ragout Fin vom Kalb“

mit Zitrone und Baguette



„Carpaccio vom Rinderfilet“

mit Pinienkernen, Pesto Verde, Parmesan und Wildkräutern



„maritimer Meeresfrüchtesalat“

in Frisée, mit Cherrytomaten und Cocktailsoße



„knusprige Ziegenfrischkäsepraline in Blätterteig“

mit Beete und parfümierten Wildkräutern

zu unseren Salaten reichen wir Ihnen Baguette



Hauptspeisen

aus Pfanne und Grill

„Schloßburger Chicken oder Beef“

mit Honig-Senf-Soße, frischem Salat, Gurke und Tomate
zwischen einem fluffigen Burgerbrötchen, dazu Süßkartoffelpommes

„saftige Leber vom Hirsch“

unter Birnen-Balsamico-Zwiebeln auf lockerem Kartoffelstampf

„Kachelfleisch gebraten“

auf rahmigen Speckwirsing, dazu Kartoffeln

„Wiener Schnitzel knusprig ausgebacken“

mit Waldpilzen und Salzkartoffeln

18,30€

„gegrilltes Rinderfilet“ 250g

mit hausgemachten Ofengemüse



BRATEN und GESCHMORTES

„klassisch geschmorte Rinderroulade“
auf Rotkraut und Kartoffelklößen

„kräftiges Wildgulasch“
mit Knödeln und Rotkraut

„saftiger Hirschsauerbraten“
an fruchtigem Rotkohl, dazu Klöße



FISCH und allerlei MEERESFRÜCHTE

„Filet vom Adlerfisch“
auf leichtem Mediterranem Gemüse

„gebratene Forelle“
auf Schmorgurken und dazu Salzkartoffeln

„Meeresfrüchtenudeln“
mit Oliven, grünem Spargel und Cocktailtomaten



Nudelgerichte und Vegetarisches

„Nudeln in Parmesan“

mit Hähnchenbruststreifen und süßen Kirschtomaten

„gebackene Aubergine“

auf Ofengemüse und Röstzwiebeln, mit würziger Käsesoße

„Parmesannudeln“

mit grünem Spargel und Cherrytomaten



deftige Brotzeiten

„kalter Braten, Harzer Käse, Blut- und Leberwurst und Knacker“

garniert mit Radieschen

„kräftig, würziges Käsebrett“

verschiedene Käsesorten mit Walnüssen und Trauben garniert,
dazu Feigensenf



und für danach....

Scheibel Edler Brand „Mirabelle“

oder

Scheibel Edler Brand „Gold-Quitte“

(2 cl)



Desserts

„Götterspeise im aufgehenden Frühling“

Komposition von der Birne auf dunkler Schokolade und Vanille

an Birnensorbet



unser beliebter Klassiker

„Creme Brûlée unter knuspriger Zuckerschicht“

Getopt von geeister schwarzen Johannisbeere



„Obstsalat mit Sekt“

und Vanilleeis garniert



Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes frites

dazu Ketchup und Mayonnaise

knusprige Fischstäbchen

an Kartoffelpüree und knackigem Buttergemüse

Hausgemachter Grießbrei

mit Zimt und Zucker bestreut
und heißen Kirschen