

Mittagskarte
von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Suppe

- Wildconsommé mit Waldpilzen, Schinkenstreifen und Koriandergrün - 5,40 €

Fleischloses

- Steinpilze oder Pfifferlinge - an einem hausgemachten Semmelknödel - 8,90 €
oder zwei Semmelknödeln – 10,90 €

Fleischliches

- Wildgulasch vom Hirschkalb - an Apfelrotkraut und Thüringer Klößen - 11,80 €
Seniorenportion - 8,90 €
- Hirschkalbsroulade - an Apfelrotkraut und Thüringer Klößen - 14,20 €
- Rinderroulade - an Apfelrotkraut und Thüringer Klößen - 14,20 €

Kindliches

- Fischstäbchen - mit Pommes frites, Majo oder Ketchup - 4,80 €
- Spaghetti Bolognese - 6,30 €
- Kleines Schnitzelchen - mit Pommes frites und Mischgemüse - 8,70 €

Abendkarte
Von 17:00 Uhr bis 20:00Uhr

Vorspeisen

- **Crostinis -in Knoblauch und Olivenöl gebratenes und mit Mozzarella, Tomaten und Olivenpesto überbackenes Bauernbrot – 5,30 €**
- **Ragout vom Ochsenbäckchen - mit Thymian an Zitrusfrüchten - 7,60 €**

Suppen

- **Wildconsommé mit Waldpilzen, Schinkenstreifen und Koriandergrün - 5,40 €**
 - **fruchtige Mangosuppe mit Streifen von gebratenem Hähnchenfilet und knusprigen Mandelsplittern - 6,10 €**
 - **getrüffelte Senfgurkensuppe mit gebratenen Chorizostreifen - 6,20 €**

Salat

- **kleiner Salat mit frischen Blatt- und Zupfsalaten sowie gebratenem Schinkenspeck und Croutons - 3,80 €**
- **großer Salat mit frischen Blatt- und Zupfsalaten nach Wunsch mit gebratenen Filetstreifen von der Maispoularde, dazu Baguette -10,90 €**

Fleischloses

- Steinpilze oder Pfifferlinge - an einem hausgemachten Semmelknödel - 8,90 €
oder zwei Semmelknödeln – 10,90 €
- Mediteranes Röstgemüse - mit Gnocchi und gegrilltem Ziegenkäse - 11,70 €
- Steinpilzpasta - Rahmtagliatelle mit Steinpilzen und Parmesan - 12,90 €
Seniorenportion – 10,90 €

Fleischliches und Fischiges

- Mailänder Piccata- paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Serrano Schinken, Käse, Tomate und Gemüse an Bratkartoffeln - 12,90 €
- Wendefurter Lachsforellenfilet - auf der Haut gebraten, mit Zitronenbutter an Safran-Lauch und Petersilienkartoffeln - 16,80 €
- Lammfiletspitzen - gefüllt mit Bärlauchgemüsepesto, an Knoblauch-Röstgemüse und Rosmarinkartoffeln - 19,10 €
- Dry aged Steak (250g) - an Waldpilzen und Bratkartoffeln - 22,90 €

Kindliches

- Fischstäbchen - mit Pommes frites, Majo oder Ketchup - 4,80 €
- Spaghetti Bolognese - 6,30 €
- Kleines Schnitzelchen - mit Pommes frites und Mischgemüse - 8,70 €

“wild essen“ ... oder doch lieber langsam

- Wildgulasch vom Hirschkalb - an Apfelrotkraut und Thüringer Klößen - 11,80 €
Seniorenportion - 8,90 €
- Hirschkalbsroulade - an Apfelrotkraut und Thüringer Klößen - 14,20 €
- Fasanenbrust - gefüllt mit Mozzarella, umhüllt von Parmaschinken, an Salbeinudeln
und Pistazienkernen - 17,90 €
- Wildschweinmedaillons - mit in Gin eingelegten Backpflaumen, getrüffelten
Schwarzwurzeln und gebratenen Semmelknödeln - 20,30 €
- Hüftsteak (250g) vom Hirschkalb - an Steinpilzen und Bratkartoffeln - 21,30 €

besonders raffiniert!

- Wildhasenfilet - rosa gebraten mit Mole und Pfefferminze an Steinpilzravioli und
Rotweinbirne - 21,30 €

**ab 2 Personen für nicht alltägliche Anlässe; Zubereitung erfolgt auf
Vorbestellung!**

- doppeltes Hirschkalbsteak (500g) mit Preiselbeermark, Waldpilzen, Rosenkohl,
Schwarzwurzeln und Butterkartoffeln - 24,60 € pro Person