

+++ Á la carte +++

Vorspeisen

Cremige Pastinakensuppe mit Gremolata
und Pumpernickel-Croutons 9,9 €

Kleine Variation von Blattsalaten
mit Honig-Dijonsenf-Dressing
und gerösteter Rote Bete 8,9 €

Hauptspeise

Hähnchenschenkel mit Apfel-Zwiebel-Gemüse,
knusprigen Kartoffelecken „Augusta“
und kleinem Salat 19,9 €

Apfel-Pilz-Risotto,
gebratene Jenaer Taubenblaue Seitlinge
und eingelegte rote Zwiebeln 17,9 €

Für Ihre veganen Wünsche bietet unsere Küche
stets auch eine Alternative. Auf Wunsch
wenden Sie sich gerne an uns!

Süßspeise

Schokoküchlein an Buttermilcheis und
Beerensorbet mit Walnuss-Crunch 9,5 €

+++ Ein frühherbstliches Menü +++

Cremige Pastinakensuppe
Pumpernickel-Croutons
und Gremolata

Hähnchenschenkel mit Apfel-Zwiebel-Gemüse,
knusprigen Kartoffelecken „Augusta“
kleiner Salat

Oder

Apfel-Pilz-Risotto,
gebratene Jenaer Taubenblaue Seitlinge
eingelegte rote Zwiebeln

Schokoküchlein an Buttermilcheis
Beerensorbet
Walnuss-Crunch

39,0 € / 37,0 €

+++ Begleitende Getränke +++ (Eine Empfehlung)

Aperitif:

Lustau Sherry Oloroso

Salatvariation:

2021er Bacchus, QbA, trocken
Kloster Pforta, Saale-Unstrut

Hauptspeise:

2020er Riesling, QbA, trocken
St. Urbanes-Hof, Mosel

Oder

2017er Spätburgunder, QbA, trocken
Lützkendorf, Saale-Unstrut

Dessert:

Virgin Kaffeeetini statt Espresso
(Auch als alkoholische Variante vorstellbar)

Oder

Gisernie statt Apfelsaft
(Auch als alkoholische Variante vorstellbar)