

# Kleine Herbstkarte

## Salate & Vorspeisen

<i>Zarter Endiviensalat in Apfel-Dill-Vinaigrette</i>	5,50 €
<i>Rapünzchensalat mit Röstspeck und Croûtons</i>	6,50 €
<i>Gebratene Gänseleber mit Preiselbeer Birne an zartem Rapünzchensalat</i>	8,90 €
<i>Gänseleber-Zwiebelkuchen an zartem Kopfsalat in Kürbis-Vinaigrette und eingelegtem Herbstgemüse</i>	9,50 €
<i>Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Hagebuttensauce mit marinierten Mangospalten an fruchtigem Endiviensalat</i>	9,90 €
<i>Carpaccio vom Kalbsfilet mit Balsamico-Beize, Parmesan und Rapünzchen</i>	10,50 €

## Suppen

<i>Ukrainische Rindfleisch-Soljanka mit Sauerrahm</i>	6,50 €
<i>Rahmsüppchen von Muskatkürbis mit steierischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	6,90 €

## Hauptgerichte

<i>Krustenbraten in Schwarzbiersauce mit Spreewälder Sauerkraut und Semmelknödeln</i>	15,90 €
<i>Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butter-Rigatoni und Kopfsalat</i>	18,50 €
<i>Ochsenbäckchen in Blauem Zweigelt geschmort mit Prinzessböhnchen und Thüringer Klößen</i>	19,90 €
<i>Barbarie-Entenbrust knusprig gebraten mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin</i>	20,90 €
<i>Martinsgans frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl oder Rahmwirsing und Thüringer Klößen</i>	21,50 €

## Dessert

<i>Hausgemachtes Quitten-Parfait &amp; Waldfrucht-Sorbet</i>	8,50 €
--	--------

## Käse

<i>Karsdorfer Stangenkäse auf frischem Butter-Baguette mit eingelegtem Herbstgemüse</i>	7,50 €
---	--------