

Kleine Winterkarte

Salate & Vorspeisen

<i>Zarter Endiviensalat in Mango-Curry-Dressing & Zitrusfrüchte</i>	7,90 €
<i>Gebratene Entenleber mit Preiselbeer-Birne an zartem Rapünzchensalat</i>	12,50 €
<i>Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Hagebutten-Quittensauce mit marinierten Mangospalten an fruchtigem Endiviensalat</i>	13,90 €

Suppen

<i>Französische Zwiebelsuppe mit gratiniertem Emmentaler-Baguette</i>	7,90 €
<i>Rahmsüppchen von Muskatkürbis mit steierischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	8,50 €
<i>Rindfleisch-Soljanka mit Sauerrahm & frischem Dill</i>	8,90 €

Zwischengerichte kalt & warm

<i>Deutsche Landschinken-Brotzeit</i>	13,90 €
<i>Schwarzwälder Schinken, Bayrisches Kaiserfleisch & sächsisches Räucherlendchen an Spreewälder Gurken-Quartett, Preiselbeermeerrettich & frischem Kren</i>	
<i>Miesbacher Leberkäse mit 2 Land-Spiegeleiern auf warmem Malzfabrot mit Krautsalat</i>	13,90 €
<i>Hausgemachte Sülze von Eisbein & Schweinskopf mit Remoulade, Feldsalat und Bratkartoffeln</i>	15,50 €

Hauptgerichte

<i>Geschmorter Saftbraten in Schwarzbiersauce mit deftigem Rosenkohl und Semmelknödeln</i>	19,90 €
<i>Sauerbraten vom »falschen Rinderfilet« mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	21,90 €
<i>Ragout von Mais-Poulende mit frisch mit dreierlei Kohlgemüse und Semmelknödeln</i>	24,50 €
<i>Wachauer Surschnitzel mit frischen Crème-Champignons, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Feldsalat mit Kürbiskernöl</i>	22,50 €
<i>Geschmorte Lammhaxe mit grünen Bohnen und Thüringer Klößen</i>	24,50 €
<i>Zarte Rinderzunge in zerlassener Butter mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln</i>	24,90 €
<i>Barbarie-Entenbrust, knusprig gebraten mit Rahmwirsing und Thüringer Klößen</i>	29,90 €
<i>Gegrilltes Filet vom Rotbarsch auf Dijonsensauce mit Sabnelauch und Petersilienkartoffeln</i>	24,90 €

Dessert

<i>Crema Catalana mit Erdbeer-Ananassalat & Passionsfrucht-Sorbet</i>	9,90 €
<i>Orangen-Tiramisu auf Earl-Grey-Ingwersauce umgeben von exotischen Früchten</i>	10,90 €

Käse

<i>Gorgonzola & Radicchio mit Crème di Balsamico und Preiselbeer-Birne</i>	9,90 €
--	--------