

Kleine Verführungen zu Beginn

*Consommé vom Rhönland-Rind
mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse* 10,30 €

*Bärlauch-Cremesüppchen
mit hausgeräuchertem Lammschinken* 9,10 €

*Trilogie von Enten-, Lamm- und
Schweineschinken an Wildkräutern
und zweierlei mariniertem Spargel,
Pastinaken-Papaya-Relish* 13,90 €

*Spargel-Schaumsüppchen
mit getrüffelten Croutons
und gebratenen Spargelspitzen* 9,80 €

Thüringer Vesperplatte

*mit Thüringer Wurst,
Altenburger Ziegenkäse,
Butter und verschiedenen Brotsorten* 13,50 €

Spezialitäten aus der Schauküche

*Rosa gegarte Hüfte vom Frühlingslamm
an grünem Spargel und Paprika
mit cremiger Rosmarinpolenta,
Thymianjus* 23,90 €

*Saftiges Steak vom Thunfisch
auf sautiertem Babyspinat
und geschmolzenen Cherry-Tomaten,
Bärlauchtagliatelle und Sauce Choron* 24,80 €

*In Panko paniertes Schnitzel
vom Schweinerücken an frischem Spargel
und jungen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise* 21,70 €

*Rosa gegartes Rinderrückensteak
vom Rhönland-Rind an provenzalischem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln* 25,40 €

*Zarte Tranche
vom Rhönland-Rinderhüftbraten
aus der Bornsenfbeize
an Apfelrotkohl und Thüringer Kloß* 21,90 €

Vegetarisch

*Pastateller mit Grillgemüse,
geschmolzenen Tomaten
und gehobeltem Parmesan* 18,60 €

*Großer bunter Frühlingssalat
wahlweise mit:*

provenzalischem Gemüse 17,20 €

Hähnchenbrust 18,40 €

Garnelen 19,90 €

*Knuspriger Flammkuchen
mit Spargel, hausgebeiztem Lachs,
Frühlingszwiebeln und Cherry-Tomaten* 18,20 €

Kulinarischer Ausklang

<i>Erdbeer-Rhabarber-Vanille-Parfait mit Johannisbeer-Minz-Chutney</i>	<i>9,60 €</i>
<i>Kokos-Ruby-Mousse mit Erdbeerragout</i>	<i>9,10 €</i>
<i>Erdbeer-Spargel-Salat mit Basilikumsorbet</i>	<i>8,60 €</i>
<i>Mango-Joghurt-Panna cotta mit frischen Beeren</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Dessertvariation „Art des Hauses“</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Französische Käseplatte mit warmem Steinofenbaguette und Feigensenf</i>	<i>12,20 €</i>

