

## Vorspeisen

### **Festtagssuppe**

(Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen) <sup>A,C,G,I</sup> 7,00 €

### **Kürbiscremesuppe**

mit Asia-Wan Tan und gerösteten Kürbiskernen <sup>A,C,E,F,G,I</sup> 7,50 €

### **Kleiner gemischter Salat** <sup>A,C,J</sup>

7,50 €

### **Ziegenfrischkäse im knusprigen Speckmantel,**

karamellisierte Birnen und Blattsalate <sup>A,C,G,H</sup> 12,50 €

### **3-erlei vom Elsässer Saibling**

Rote Bete, Senf-Eis und Blattsalate <sup>A,C,D,G,J</sup> 16,00 €

## Hauptgerichte

### **Schweinesteak „Strindberg“**

(in einer Senf-Zwiebel-Eipanade gebraten)

Kroketten und Salatbeilage <sup>A,C,G,I</sup> 17,50 €

### **Rumpsteak mit Kräuterkruste**

Gemüse und Kartoffel-Gratin <sup>A,G,I,J</sup> 24,50 €

### **Tafelspitz vom Rind**

Meerrettichsoße und Thüringer Klöße  
dazu Karotten-Chinakohlsalat <sup>A,C,G,I</sup> 18,00 €

**Wildschweinbraten, Rotkraut und Thüringer Klöße** <sup>A,G,I</sup> 19,00 €

### **Lammbraten, aus eigener Zucht**

Bohnen und Thüringer Klöße <sup>A,G,I</sup> 19,00 €

**Entenbrust, Rotkraut und Thüringer Klöße** <sup>A,I</sup> 22,00 €

### **Perlhuhnbrust**

Gemüse, Quitten-Chutney, Walnuss-Bandnudeln <sup>A,C,G,I</sup> 20,50 €

## **Saiblingsfilet**

Rote Bete, Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>A,D,G,H</sup> 23,00 €

### **Duett von Wolfsbarsch & Garnele**

Rahmkohlrabi, Rotwein-Zwiebelbutter, Reis <sup>A,D,G,H</sup> 24,50 €

### **Gewürzgnocchi (vegetarisch)**

Blattspinat, gebratener Pak Choi, Kürbisschaum <sup>A,C,G,H,J</sup> 18,00 €

**Schweizer Wurstsalat mit Butter und Mischbrot** <sup>A,G,2,3</sup> 15,00 €

## Kindergерichte

Kloß mit Bratensoße und buntes Gemüse <sup>A,G,I</sup> 7,50 €

Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Salat <sup>A,C</sup> 9,00 €

Nudeln Bolognese <sup>A,G,I</sup> 9,00 €

## Dessert

**Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne** <sup>A,C,E,G,F,H</sup> 7,90 €

### **Coppa Bella Stracciatella**

(Stracciatella- und Schokoladen-Eis,  
mit Sahne, Schokosoße und Eierlikör) <sup>A,C,E,G,F,H</sup> 7,90 €

### **Parfait von karamellisierten Kürbiskernen**

mit gebackenen Äpfeln und Vanillesoße <sup>A,G,G</sup> 9,10 €

**Crème Brûlée mit Quitten-Sorbet** <sup>A,C,G,E,H</sup> 9,10 €

### **Lauwarmes SchokoKüchlein**

mit Rotwein-Birnen-Eis <sup>A,C,G,E,H</sup> 9,10 €

## **Dessertvariation**

(gebackener Apfel, Quitten-Sorbet,  
Früchte, Crème Brûlée) <sup>A,C,E,G,F,H</sup> 10,00 €