

Aperitifempfehlung

Lillet Clementine

Der Lillet Clementine ist eine schöne fruchtige Variante, die man im Winter anstelle eines Lillet Berry genießen kann.

Der leichte Aperitif besteht aus Lillet blanc, Mandarinensirup, Mandarinen und Salbei
8,90 €

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

auf Quitten- Birnen- Chutney, geschmorten Tomaten und Salatspitzen
10,90 €

Winterlicher Salat

mit Chicorée, Radicchio, Kräuternüssen und gebackenen Mozzarella auf einen
Pflaumen- Portwein- Chutney
9,90 €

Kalbstatar

auf Kartoffel- Rösti mit Avocado und Wasabi- Mayonnaise
13,90 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein Muschelkalk, Saale- Unstrut, trocken, Weingut Dr. Hage
(Harmonisches Cuveè, erfrischend, filigrane Frucht, Ananas, Zitrus, grüne Stachelbeere)

Suppen

Petersilienwurzelsüppchen

mit Kartoffel- Gemüse- Terrine
9,90 €

Fenchel- Orangen-Süppchen

mit eigenen Salat und gebackenen Spieß von Erbse und Minze
9,90 €

Cremesüppchen vom heimischen Rosenkohl

mit Rösti und geräucherten Lachs
10,90 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein Grauer Burgunder, Pfalz, trocken. Weingut Villa Hochdörfer
(Rund, frisch, saftig, schöne Struktur)

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Zander unter einer Zitronen- Tomatenkruste

auf lauwarmen Fenchel- Mandarinen- Sonnenweizen- Salat

24,90 €

Unsere Weinempfehlung

Weiβwein, Oliver Zeter Sauvignon Blanc, Pfalz, trocken, Weingut Oliver Zeter
(Aromatische Nase nach Zitrusfrüchten und Blüten, frisch, fruchtigen Aromen)

Rosa gebratener Kalbsrücken

mit einer Tomaten- Kräuterkruste, Birnen- Speckbohnen, Mohntalern und Whiskeyjus

25,90 €

Gebratene Kalbsleber

dazu Kartoffelwaffel gefüllt mit Kartoffel- Speck- Püree auf Apfel- Zwiebel- Marmelade und
wildem Gemüse

21,90 €

Tomaten- Ricotta- Ravioli

auf Linsenbolognese und Parmesancrumble

19,90 €

Unsere Weinempfehlung

Rotwein, Spätburgunder, Baden, trocken, Weingut R. Zimmerlin
(Rubinrot, mit fruchtigen Aroma, Bukett nach reifen Brombeeren)

Gebratene Maishähnchenbrust

auf schwarzen Venere Reis, glasierten Tamarillo, Pflaume und Safranschaum

24,90 €

Digestifempfehlung

Marzadro Grappa 18 Lune

Der Grappa stammt aus einer Auswahl der besten Trentiner Trester, er wird in kleinen Fässern aus diversen Edelhölzern ausgebaut.

Der Zweitklang aus Holz und Grappa verschmilzt zu einer Harmonie mit ätherischen Duft und einem runden Geschmack mit einer feinen Vanillenote. Dies dauert genau 18 Monde.

Dessert

Lauwarmes Schokoladen- Soufflé

mit Kirschen und Eis

8,90 €

Süße Überraschung

verschiedene Leckereien

9,90 €

Winterliches Pflaumen- Tiramisu

mit Gewürzorangen und Eis

9,00 €

Reservieren Sie jetzt!

Valentinstag

14. Februar 2026

*Valentinstag ist der beste Tag einem lieben Menschen zu sagen, wie gern man ihn hat.
Sagen Sie es Ihren Freunden, Bekannten, Ihrer Familie oder Ihren Liebsten
mit einem exzellenten*

4- Gang Menü für nur 49,00 € ab 16 Uhr

Musikalischer Fondue Abend mit Alphornisten

21. Februar 2026

*Für das Publikum sind die Hornisten des MDR- Sinfonieorchesters ein
„Ensemble mit gemeinsamer Seele“*

*Einlass: 18 Uhr 3- Gang- Menü inkl. Glühweinempfang
nur 49,00 €*