

## ***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, Mandarinsirup, 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***

*Weißwein, 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 Gewürzorange 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 €*