

Aperitifempfehlung

Sommerfeeling mit Golden Horn Sprizz

Der Aperitif überzeugt durch seinen exotisch- orientalischen Geschmack. Ein Mix aus Kardamon, Rosenblüten und mildem Assam- Tee. Genießen Sie diesen Drink mit Schweppes Wildberry und Beeren
9,90 €

Vorspeisen

Gratiniertes Ziegenkäse

auf mariniertem Röstgemüse, geschmorten Tomaten und Feldsalat
10,90 €

Sommersalat

mit Gurke, Tomate, Fetakäse und Zitronensorbet
10,90 €

Glasnudel- Wakame- Salat

mit gerösteten Erdnüssen und gebackenen Garnelen
12,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

Suppen

Karotten- Kokos- Süppchen

mit Hähnchen- Teriyaki- Spieß
8,90 €

Parmesanschaum

mit kleinem Tatar vom Weiderind und Wachtelei
9,90 €

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

Hauptgänge

Steinpilzravioli

mit gerösteten Kräutersaitlingen, Staudensellerie und gehobeltem Parmesan
18,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

mit Wirsing und Steinpilz- Gnocchi
25,90 €

„Himmel und Erde“ nach Golfclub Art

Gebratene Kalbsleber

mit hausgemachtem Kartoffelstampf, Apfel- Zwiebel- Marmelade und Gewürzjus
21,90

Geschmorte Schweinebäckchen

mit einem Körbchen von saisonalem Gemüse, Kartoffelgratin und Eukalyptusjus
23,90 €

Unsere Weinempfehlung

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

Gebratenes Filet vom Zander

auf Risotto von sonnengetrockneten Tomaten und Fenchel
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 Beeren und Eis

8,00 €

Churros

Spanisches Spritzgebäck mit Zucker und Zimt, Schokoladensauce und Eis

8,00 €

Reservieren Sie jetzt!

Weihnachtsfeiertage

Der Vogel lacht, die Sonne scheint, doch Weihnachten kann nicht weit sein.

Menüessen

25. Dezember 2025 und 26. Dezember 2025

ab 11.30 Uhr 3- Gang Menü pro Person 52,00 €

Sie können zwischen Fisch, Gans oder vegetarisch wählen

