

Vorspeisen

(Starters)

- Kleiner gemischter Salatteller von marinierten Rohkost- und Blattsalaten mit Balsamico-Dressing* 4,90 €
(Small mixed salad of marinated raw vegetables and lettuce with a dressing of balsamic vinegar)
- Cassoulet von gebratenen Seeteufelbäckchen und Elster Apfel, glasiert mit Barrique Apfel Essig und Rauksalat* 10,90 €
(Cassoulet of fried monkfish and "Elster" apple, glazed with barrique-apple-vinegar and rocketsalad)
- Rosa Scheiben vom Rinder-Tafelspitz mit Rotwein-Schalotten-Marinade, frischem Meerrettich und kleinem Salatsträußchen* 9,00 €
(Pink slices of beef topping with red wine shallot marinade, fresh horseradish, on a small salad bunch)
- Gebäckene Bällchen vom Brillat-Savarin und Papaya, an Gemüsesalat mit Soja-Sesam-Vinaigrette* 8,90 €
(Baked balls from Brillat-Savarin cheese with papaya and vegetable salad with soy-sesame vinaigrette)

Hausgemachte Suppen

(Homemade Soups)

- Klare Wildkraftbrühe mit Wildfleischspätzle und Gemüse* 5,50 €
(Clear game broth with game-spaetzle and vegetables)
- Rahmsuppe vom jungen Spinat und Crustini von getrockneten Tomaten* 5,00 €
(Creamy soup of young spinach and crustini of dried tomatoes)
- Kremsuppe vom Radieschen mit scharfen Wasabi-Radieschen-Salat* 5,00 €
(Creamy soup with radish and with hot wasabi radish salad)

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, können Sie gern beim Service erfragen.
(Information on allergens and additives can obtained from our service personnel.)*

*Bei gewünschten Speisen-Änderungen können Extrakosten bis zu 2,00 € anfallen.
In the case of desired food changes, extra costs up to €2.00 can be incurred.*

Salate

(salads)

*Klassischer Ceasar Salat mit heiß geräucherter Hähnchenbrust,
kleine Salatherzen mit Parmesan-Dressing, Knoblauch-Croutons
und ofengeschmorten Cherry-Tomaten* 14,50 €
*(Classic Ceasar salad with hot smoked chicken breast, small salad hearts with parmesan dressing,
garlic croutons and oven braised cherry tomatoes)*

*Großer Salatteller mit Eisberg, Paprika, Tomaten, Gurken,
Feta-Würfel und Tranchen von pikant, mariniertes Hähnchenbrust* 13,00 €
*(Large salad platter with iceberg lettuce, paprika, tomatoes, cucumbers,
feta cheese cubes and slices of spicy marinated chicken breast)*

Pasta und vegetarische Küche

(Pasta and vegetarian food)

*Penne Rigate in einer Sauce von sonnengetrockneten Tomaten,
frischem Rucola und Parmesan-Chips* 10,90 €
(Penne rigate (noodles) in a sauce of sun-dried tomatoes, fresh rocket salad and Parmesan cheese)

*In Butter abgeschmelzte Spinat-Ricotta-Knödel
an aromatischem Ratatouille-Gemüse* 14,50 €
(Butter-melted spinach ricotta dumplings with aromatic ratatouille vegetables)

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, können Sie gern beim Service erfragen.
(Information on allergens and additives can be obtained from our service personnel.)*

*Bei gewünschten Speisen-Änderungen können Extrakosten bis zu 2,00 € anfallen.
In the case of desired food changes, extra costs up to €2.00 can be incurred.*

Fischgerichte

(Fish dishes)

Tranche vom Norweger Lachs unter einer Honig-Senf-Dill-Kruste 18,00 €
an rahmigen Gemüse-Schnittlauch-Bandnudeln
(Tranche of Norwegian salmon under a honey-mustard-dill-crust on a creamy vegetable-chives-tagliatelle)

Penne Rigate mit gebratenen Seeteufelbäckchen und grünem Spargel, 19,00 €
in einer Krustentier-Orangen-Sauce
(Monkfish fried with green asparagus, penne rigate and crustacean-orange sauce)

Fleischgerichte aus der Pfanne

(Meat Dishes)

Roastbeef vom Angus Rind mit Zwiebel-Estragon-Senf-Kruste, 23,00 €
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin
(Angus Roast beef under an onion-tarragon-mustard crust, with bacon beans and potato gratin)

Mit Knoblauch und Zitrone marinierte Lammhälfte 18,00 €
an gebratenem Curry-Spitzkohl und Rosmarin-Kartoffeln
(Haunch of lamb, marinated with garlic and lemon with roasted curry cabbage and rosemary potatoes)

Schnitzel von der Hirschkeule in Wildkräuter-Panade 18,50 €
an gebratenem grünen Spargel und Birne, dazu Kartoffelpüree
(Deer escalope, breaded with wild herbs, fried green asparagus and pear, with mashed potatoes)

Medaillons von der Schweinelende mit Fourme d'Ambert gratiniert 17,00 €
auf mediterraner Gemüse-Kartoffel-Pfanne
(Medallions of pork loin with Fourme ambert au gratin on a mediterranean vegetable potato pan)

Geschnetzeltes von der Kalbsleber in Rotwein-Schalotten-Sauce, 15,50 €
an Apfel-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree
(Sliced veal liver in red wine and shallot sauce with apple and onion vegetables and mashed potatoes)

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, können Sie gern beim Service erfragen.
(Information on allergens and additives can be obtained from our service personnel.)

Bei gewünschten Speisen-Änderungen können Extrakosten bis zu 2,00 € anfallen.
In the case of desired food changes, extra costs up to €2.00 can be incurred.

KRÄFTIG, DEFTIG UND ZART GESCHMORTES

(strong, hefty and delicate braised meat)

<i>Hausgemachte Soljanĳa mit Sauerrahm</i> (a,b,d,k) <i>(Home-made soljanĳa with sour cream)</i>	4,50 €
<i>Würzfleisch vom Geflügel mit Champignons</i> <i>in einer Blätterteigpastete mit Zitrone</i> <i>(Ragout of poultry with white mushrooms served in puff pastry with a slice of lemon)</i>	5,70 €
<i>Rittersgrüner Brotzeitbrett mit Butter und Brot</i> (a,b,d,k) <i>(Cheese and cold meat platter served with bread and butter)</i>	8,90 €
<i>Hausmacher Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade</i> <i>(Homemade brawn served with sauté potatoes and a remoulade sauce)</i>	9,90 €
<i>Frischer Hackepeter mit Brot, Zwiebel und Gewürzgurken</i> <i>(Minced meat with bread, onions and pickled gherkin)</i>	8,90 €
<i>Ofengeschmorte Barbarie Entenkeule in eigener Sauce,</i> <i>auf Apfelrotkohl und Klößen</i> <i>(Oven roast barbarie duck in its own sauce on apple-red cabbage and dumplings)</i>	13,90 €
<i>Hausgebeizter Sauerbraten, dazu Apfelrotkohl und Wickelklöße</i> <i>(Home-marinated joint of tender beef served with apple-red cabbage with bread crumb filled potato dumplings)</i>	13,90 €
<i>Hausgemachte Rinderroulade in Pommery-Senf-Sauce</i> <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i> <i>(Homemade filled beef roulade in pommery-mustard-sauce served with red cabbage with apple and potato dumplings)</i>	14,90 €
<i>Herzhafter Wildgulasch aus heimischen Wäldern mit Preiselbeeren,</i> <i>dazu Speckrosenkohl und Semmelknödelscheiben</i> <i>(Local venison goulash with cranberries served with Brussels sprouts and slices of bread dumplings)</i>	14,50 €
<i>Zweierlei Braten von Hirsch und Wildschwein in kräftiger Sauce,</i> <i>an rahmigen Kohlrabigemüse und Kartoffelsoufflé</i> <i>(Two different roasts of stag and wild boar on creamy black salsify vegetables and potato soufflé)</i>	14,90 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, können Sie gern beim Service erfragen.
(Information on allergens and additives can obtained from our service personnel.)

Bei gewünschten Speisen-Änderungen können Extrakosten bis zu 2,00 € anfallen.
In the case of desired food changes, extra costs up to €2.00 can be incurred.

Dessert

(Dessert)

Süße Tradition aus der Patisserie

(Sweet tradition from Erzgebirge-style)

Quarkkeulchen mit Apfelmus, Vanillesauce und Zimt-Zucker 5,00 €
(Small potato and curd pancakes served with apple puree, vanilla sauce and cinnamon sugar)

Hefeknödel gefüllt mit Heidelbeeren, braune Butter, Zimt-Zucker 5,50 €
und Vanillesauce (6)
(Blueberry filled dumpling served with browned butter, cinnamon sugar and vanilla sauce)

Neue Köstlichkeiten

(New delicacies)

Klassisch karamellierte Crème brûlée mit einem Parfait 5,50 €
von hausgemachtem Eierlikör
(Classic caramelised crème brûlée with a parfait of homemade eggnog)

Geeistes marmoriertes Mousse vom schwarzen Sesam und Vanille 6,00 €
an marinierten frischen Erdbeeren
(Iced marbled mousse of black sesame and vanilla on marinated fresh strawberries)

Warmer Englischer Blue Stilton auf aromatisierten, eingeweckten 6,00 €
Birnen und Pflaumenglace
(Warm English Blue Stilton on aromatised pears and plum glacé)

Rittersgrüner Naschereien

(Rittersgrün small desserts)

Mascarpone-Kaffee-Eis auf Beeren (c,i,k) 3,00 €
(Mascarpone-coffee-icecream on berries)

Vanilleeis im Mandelkleid mit Eierlikörsahne (a) 3,00 €
(Vanilla ice cream covered with almonds and with eggnog cream)

Pfefferminzeis mit Schokoladenkirschen 3,00 €
(peppermint icecream with chocolate cherries)

Schmand-Waldbeeren-Eis an luftigem Zitronenschaum 3,00 €
(Sour cream-berries-icecream with an airy lemon froth)

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen, können Sie gern beim Service erfragen.
(Information on allergens and additives can obtained from our service personnel.)*

*Bei gewünschten Speisen-Änderungen können Extrakosten bis zu 2,00 € anfallen.
In the case of desired food changes, extra costs up to €2.00 can be incurred.*

Menü

Kremsuppe vom Radieschen mit scharfen Wasabi-Radieschen-Salat
(Creamy soup with radish and with hot wasabi radish salad)



Penne Rigate mit gebratenen Seeteufelbäckchen und grünem Spargel,
in einer Krustentier-Orangen-Sauce
(Monkfish fried with green asparagus, penne rigate and crustacean-orange sauce)



Geeistes marmoriertes Mousse vom schwarzen Sesam und Vanille
an marinierten frischen Erdbeeren
(Iced marbled mousse of black sesame and vanilla on marinated fresh strawberries)

27,90 €



Begleitender Wein
zum Hauptgang

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut
Müller-Thurgau 2013 QbA, trocken, 12,0% vol.
Ein sortentypisch, dezenter Muskat-Ton zeichnet diesen Wein aus,
harmonisch mit einem Bukett von frischen Äpfeln, zarten Aprikosen
und Walnüssen

6,20 €

inkl. einer kleinen Flasche Wasser



Bei gewünschten Speisen-Änderungen können Extrakosten bis zu 2,00 € anfallen.
In the case of desired food changes, extra costs up to €2.00 can be incurred.