

## Aperitif der Jahreszeit

### GIN QUIT

Stachelberg Gin mit Quittensaft, Eiswürfel und Zitrone á 5,90 €

Sorbet vom grünen Apfel mit Aquir aufgegossen á 5,50 €

## Vorspeise

Bauernhuhn  
-Galantine und Praline-  
Früchte und Salate im Herbst  
11,90 €

Lachsforelle  
-kalt und warm-  
Chinakohl  
12,90 €

## Suppe

Klare Rehbrühe  
Schwarzwurzelnocken  
6,50 €

Kartoffel-Selleriecremesuppe  
Entenpflanzerl  
6,50 €

## Hauptgericht

Sauerbraten von der Rehkeule  
-Lebkuchensoße-  
Blaukraut  
Kartoffelklöße und Preiselbeeren  
15,50 €

Bullen Entrecôte  
Schwarzwurzelgratin  
Kartoffelplätzchen  
23,90 €

Fasanenbrust  
Frischkäse  
Kürbisgnocchi  
Geschmorte Endivie  
19,90 €

Thüringer Hirsch  
-Rosa Steaks aus der Keule und Blaukrautwickel-  
Zwiebel und Äpfel  
Rosenkohl  
Laugenknödel  
21,90 €

## Fische

Krosses Zanderfilet  
Bandnudeln-Flusskrebse-Kren-Dill  
Endiviensalat  
22,90 €

Kabeljaufilet und Pettstadter Coppa vom Blech  
Pfefferrahmkraut  
Salzkartoffeln  
21,90 €

## Karpfenspezialitäten

1/2 Karpfen „Gebacken“ oder 1/2 „Pfefferkarpfen“ gebacken  
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller  
13,90 €

Karpfenfilet (praktisch grätenfrei)  
„Gebacken“ oder als „Pfefferkarpfen“  
Kartoffelsalat und gemischtem Salatteller  
15,50 €

1/2 Karpfen „Blau“ (auch als Filet möglich)  
zerlassener Butter, Sahnemeerrettich,  
Salzkartoffeln und Salate  
14,90 €

## Vegetarisch

Rote Bete Knödel  
geriebener Bergkäse und braune Butter  
Feldsalat  
13,90 €

Frische Blattsalate im Balsamessigsud  
gebratenen Pilzen und gerösteten Körnern  
9,80 €

## Dessert

Ofenschlupfer  
Rumtopfrüchte  
geeister Cappuccino  
8,50 €

Gebackene Apfelringe  
Gewürzsahne  
Vanilleeiscreme  
7,90 €

Mövenpick Eis  
Kugel á 1,80 €

Umbestellungen und Beilagenänderungen 1,50 €