

Suppen, Starter & Salate

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS MIT GRÜNEM GOLD 	8,90 €
mit Kokosmilch, Ingwer, gerösteten Kürbiskernen & Steierischem Kürbisöl	
PASTINAKEN-BIRNEN SUPPE MIT GEZUPFTER ENTENBRUST ^{4,18,21} 	9,50 €
und Birnenconfit dazu	
WÜRZFLEISCH MIT KÄSE gratiniert, Toastecken ^{18,21,24,26,28}	8,50 €
KLEINER GEMISCHTER SALAT mit Pflaume-Balsamicodressing & Baguette ^{4,18,21}	8,90 €
GROBER GEMISCHTER SALAT mit Pflaume-Balsamicodressing & Baguette ^{4,18,21}	13,90 €
wahlweise mit: gegrillten Hähnchenbruststreifen	19,50 €
gegrillten, spicy Beef-Rindfleischstreifen	24,90 €
gebratenem Tofu (vegan) 	19,50 €
FEINE HAUSGEMACHTE MOUSSEÉ-NOCKERL VON DER GEFLÜGELLEBER ^{4,18,21}	15,90 €
an Blattsalaten mit Preiselbeermarmelade und gerösteten Toastecken	
HAUSGEBEIZTER LACHS AUF KARTOFFELRÖSTI ^{4,18,21}	17,90 €
mit Wasabi-Sauerrahm und Chicoree-Apfelsalat	
TISCHGEDECK ^{2,18,21,23} 	13,90 €
ofenfrisches Baguette, hausgemachte Aioli, marinierte Oliven & Kräuterbutter	
GEGRILLTE PAPRIKA MIT SCHAFSKÄSE ^{4,18,21} 	14,90 €
und Oliven gefüllt in einer würzigen Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert und Baguettescheiben	
GEGRILLTE GARNELEN IN KRÄUTER-KNOBLAUCHÖL ^{18,21,23}	16,50 €
mit Kräuterschmand, Salatbouquet und ofenfrischem Baguette	

Vegetarische & vegane Gerichte

KNUSPRIGE ROTE BEETE PUFFER ^{4,18,21} 	18,50 €
an Ziegenfrischkäse mit Chicoree-Apfelsalat auf Blattsalaten und gerösteten Kürbiskernen	
GEBRATENE TOFUECKEN 	18,50 €
an Beluga-Linsengemüse mit gebratenen Kürbisspalten und Kräutern	
SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL ^{4,18,21} 	18,50 €
in Salzeibutter geschwenkt mit Parmesanspänen und Rucola	
VEGETARISCHER PILZ-KÄSE BRATLING ^{4,18,21,23} 	19,50 €
an Duett von gefüllten Ravioli (Tomate, Käse & Limone-Basilikum) in Salzeibutter geschwenkt auf Tomatenspiegel, Rucola und Kirschtomaten	



Tradition trifft Moderne



THÜRINGER ROSTBRÄTL ^{3,18,21,29}	19,90 €
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbouquet	
GEBRATENE GEFLÜGELLEBER mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree ^{18,21}	21,90 €
WILDGULASCH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN ^{3,4,18,21,28,29}	24,90 €
mit Apfelrotkohl ^{4,10} und Thüringer Klößen	
2 THÜRINGER BRATWÜRSTE ^{3,4,18,21,29}	17,90 €
aus eigener Herstellung mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Soße	
SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Schwein ^{4,18,21,23}	24,50 €
mit Rahmchampignons und geschwenkten Schupfnudeln	
„CORDON ROUGE“ ^{4,18,21,23}	25,40 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Schinken, Pilzen und Käse gefüllt, dazu Bratensauce und Steakhouse Pommes	
HÄHNCHEN IM TEMPURA GEBACKEN ^{7,15,19,21,26,30}	24,50 €
Hähnchenbrustfilet im Tempura gebacken, mit asiatischem Gemüse und gegrillter Ananas, begleitet von einer fruchtigen Mango-Limonensauce und Sesamreis	
GEGRILLTE ENTENBRUST AN ORANGEN-THYMIANSAUCE ^{4,18,21,23}	24,90 €
mit Mandelbrokkoli und Dauphinekartoffeln	
ASIA BOWL MIT WOKGEMÜSE UND REISBANDNUDELN ^{7,21,26,30,33} 	18,50 €
wahlweise mit: gegrillten Rindfleischstreifen	
gegrillten Hähnchenbruststreifen	
gegrillten Garnelen	
gebratenen Tofuecken 	
STEAK „AU FOUR“ ^{1,15,18,21,24,26,28}	24,90 €
Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken dazu Steakhouse Pommes	
„CHAUSSÉEHAUS-STEAK“ Rumpsteak vom US-Beef ^{18,21}	34,50 €
in der heißen Gusspfanne, auf Grillgemüse, mit Pfeffersauce und Steakhouse Pommes	
PULLED PORK & STEAK POMMES ^{1,4,7,18,21}	24,90 €
mit Eisbergsalat, Weißkrautsalat, rauchiger BBQ-Sauce und Sour Cream	
GEGRILLTES US-FLANKSTEAK 200G ^{3,4,15,18,21}	29,80 €
mit Speckbohnen, Portweinsauce und Kartoffel Wedges	

Fisch und Meer

GEGRILLTE LACHSWÜRFEL ^{4,18,21}	25,90 €
an Tagliatelle mit Beluga-Linsengemüse und Rucola	
GEBRATENER ZANDER UNTER DER SENF-BRÖSELKRUSTE ^{4,18,21,23}	25,90 €
an rahmigem Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffelpüree	
ZANDER & LACHS ^{4,18,21,23}	25,90 €
im Wirsingmantel an Cognacrahmsauce und Dauphinekartoffeln	