

# Saisonkarte

Doppelte Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Wurzelgemüse	4,90 Euro
Duett von Kaninchen Kaninchen im Aspik und gebratene Kaninchenleber mit glasierten Apfelspalten, Karottenschaum und warmem Kartoffel-Rapunzelsalat	7,50 Euro
Hirschrücken mit Thüringer Holzlandhonig verfeinert, in einer deftigen Rotwein-Preisel- beersauce, dazu glasierte Steinpilze mit Birnenspalten und Lavendelkrapfen	22,90 Euro
Gänsekeule glasiert mit Thüringer Holzlandhonig auf Glühweinsauce, dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße	13,90 Euro
Rehrücken im Kräutercrêpe an Sauce Madeira mit Rosenkohlpüree, glasiertem Jungfenchel und Fingermöhren sowie <i>St.</i> -Williamskartoffel	24,10 Euro
Knusprig gebratene Gänsebrust auf Orangensauce, dazu Bohnen im Speckmantel, Fingermöhren und Rosmarin-Kartoffeln	15,90 Euro
Duett von Lebkuchenmousse im Rotweinapfel und hausgemachte Frozen Dominos	5,90 Euro
Duett von Schokoladen-Chili-Mousse und Lebkuchen-Kräuter-Parfait	5,10 Euro