

## KüchenKlassiker

### EigenArtSalat

RohKost- und BlattSalate | Sprossen | Kerne | uvm<sup>di</sup>  
oder

### TafelSpitzBrühe

TafelSpitz | EierStich | Maultasche | WurzelGemüse<sup>adi</sup>  
\*\*\*\*\*

### 2mal geschmortes Rind „meine Thüringer Art“

Roulade klassisch & zartes Schmorstück  
RotKohl | WickelKloß | süße SenfGurke | Apfel<sup>adfil</sup>  
oder

### Kalb & LandSchwein

zarte Backe & gebackene Zunge  
KartoffelTopinamburStampf | SpitzKohl<sup>adfil</sup>  
\*\*\*\*\*

### Crème Brûlée

Tarte Tatin | ApfelCalvadosSorbet | Kompott<sup>adf</sup>

## WeinEmpfehlung

2017 Dicker Franz BlauFränkisch/Lemberger | GG | trocken | WeinGut Burg RavensBurg | Baden  
0,1l 13,00 0,75l 55,00

## Vegetarisch oder Fisch

### 3mal ZiegenKäse

Tarte | gebacken | Praline | Rucola | eigene Konfitüren<sup>adf</sup>  
oder

### Bouillabaisse

allerlei EdelFische | WurzelGemüse | Brioche<sup>acdein</sup>  
\*\*\*\*\*

### SchollenFilet „FinkenWerderArt“

Speck | Lauch | TopinamburLinsenCassoulet | blauer Schwede | grüner Spargel<sup>adfi</sup>  
oder

### 3mal Pfifferlinge

Strudel | Risotto | gebraten | Möhrchen | Spargel<sup>adfil</sup>  
\*\*\*\*\*

### Erdbeer, Rhabarber & Vanille

Sorbet | Sülze | Küchlein | Sorbet | PannaCotta | Eis<sup>adf</sup>

## WeinEmpfehlung

2022 Chablis Bourgogne | Louis Moreau  
0,1l 13,00 0,75l 55,00

3 Gänge	62,00
4 Gänge	78,00
VorSpeisen	16,00
HauptGänge	32,00
Dessert	16,00