

Muttertags-RosenMenü

Sonntag, 10. Mai 26
12-15 und 17:30-21 Uhr

Aperitif

Rosato Il Fresco Spumante - Villa Sandi
oder Rosé Sekt Deserteur alkoholfrei

Frisch an den Start

Geräuchertes Rindercarpaccio
Parmesan, Bärlauchpesto, Tomate, Pinienkerne, Rucola, grüner Spargel

Darf's ein Süppchen sein

Geschäumtes Süppchen vom Herbslebener Spargel
Gebratener Chorizo, Buchweizen, Orangenfilets

Für Zwischendurch

Kokos Sorbet, Batida de Côco, Mango, geröstete Kokosflocken

Die Hauptsache

Geschmorte Lammkeule aus dem Rotweinsud
Kartoffeln hoch 2, Speckbohnenbündchen, Schmorkraut, Kirschtomaten

Oberweißbacher Rinderroulade
Thüringer Klöße, Kirschrotkohl, Buttercroutons

Portion Herbslebener Stangenspargel
Petersilienkartoffeln, Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise

Gebratenes Forellenfilet aus der Forellenzucht Schwarzatal
Wildkräuter-Nudel-Risotto, Kartoffeln, Zucchini, Paprika

Süßes Finale

Pisang Goreng
Kokosnuss, Mango, Karamell

Kleine Käseauswahl
Fruchtchutney, Kapernäpfel, Grissini

3 Gänge inkl. Aperitif 44 € p.P.
4 Gänge inkl. Aperitif 52 € p.P.
5 Gänge inkl. Aperitif 57 € p.P.

