

Winterkarte



*Leckereien in der
kalten Jahreszeit*

Vorspeisen & Salate

Winterrahmsuppe von der Petersilienwurzel

Eine leckere winterliche Rahmsuppe von der Petersilienwurzel, mit knusprigen Croutons und frisch gehacktem Grün **8.90 €**

Kleiner gemischter Salat

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroutons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme **8.90 €**

Gebackenes Käseduett

Goldgelb gebackene Gouda Herzen im Duett mit knusprig gebackenem Camembert, reichen wir mit einem fruchtigem Preiselbeerdipp und ofenfrischem Baguettebrot **9.90 €**

Hausgemachtes Würzfleisch

Hausgemachtes traditionelles Würzfleisch vom Huhn, verfeinert mit einem Schuss Rahm und frischen Champignons, gratiniert mit mild würzigem Edamerkäse, dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot, Zitrone und Original Dresdener Worcester Sauce **9.90 €**

Bunte Salat-Bowl

Ein gesunder Fitmacher ist unsere große bunte Salat-Bowl, mit marinierten saisonalen Blattsalaten, frischer Avocado, gerösteten Cashewkernen und ofenfrischen Baguettescheiben, wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust **17.90 €** oder gegrillten Black Tiger Garnelen **21.90 €**

Carpaccio vom irischen Rinderfilet

Hauchdünne Scheiben vom Filet des irischen Weiderindes, marinieren wir mit weißem Trüffelöl, hellem Balsamico, Pfeffer und Meersalz, anschließend verziert mit Tête de Moine (Käse vom Rad) und gerösteten Pinienkernen, dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette vom Grill **20.90 €**

... gern auch als kleinere Probierportion **12.90 €**

Klassiker

Schnitzel „Hamburger Art“

Ein goldgelb paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit einem frischen Setzei bedeckt, dazu leckere Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebeln und frischem Majoran **18.90 €**

Hühnerbrustfilet „Exotisch“

Ein zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet wird mit zwei Pfirsichhälften und mildem Edamer gratiniert und auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu reichen wir eine Garnitur aus frischen Früchten sowie gebackene Mandelbällchen **19.90 €**

Schweinerückensteak „Strindberg“

Ein zartes Steak vom Schweinerücken, gebraten in Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Bautz'ner Senf und saurer Spreewaldgurke, servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter und herzhaften Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebel und frischem Majoran **20.90 €**

Frisches Rumpsteak

Ein nach Ihren Wunsch gegrilltes 250g - Rumpsteak, vom besonders zarten, irischen Weideochsen, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit hausgemachten Kräuter-Dipp **33.90**

Frischer Fisch

Mediterraner Fischtopf

Eine besondere Empfehlung unseres Küchenteams ist unser beliebter Fischtopf, mit verschiedenen Fischfilets, Grünschalmuschel, Black Tiger Garnelen und knackig frischen Gemüsesorten, perfekt abgestimmt mit einem Schuss Rahm, geschmolzenen Tomaten und frisch gehacktem Dill. Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguettebrot **20.90 €**

Peschels frischer Karpfen

Ein viertelster Karpfen „Blau“, frisch aus der Köthel von Armin Peschels Fischzucht, im gewürzreichen Aromasud schonend gar gezogen und klassisch mit zerlassener Butter, leckerem Rotkohl und Petersilienkartoffeln gereicht **24.90 €**

Skandinavischer Skrei

Das in zerlassener Butter gebratene, besonders schmackhafte Filet des Winterkabeljaus, der nur zwischen Januar und März gefangen wird, richten wir an auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern **26.90 €**

Tradition

Geschmorte Ochsenbäckchen

In einem kräftigen Portweinsud geschmorte Backen vom irischen Weideochsen, saftig und butterzart angerichtet an einem frisch gestampften Duett aus Kartoffel und Sellerie, ergänzt mit leicht gebratenem wildem Brokkoli **26.90 €**

Vegetarisch

Gebackener Rahmkäse

Besonders mild und cremiger Rahmkäse, in handgemachter goldgelber Wiener Panade, auf knackigem Pfannen - Grillgemüse und leicht gerahmten Frischei – Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern **20.90 €**

Ofenfrische Winterbraten

Knusprige Gänsekeule

Eine geschmorte saftige Gänsekeule servieren wir Ihnen knusprig-frisch aus dem Ofen, auf einem leckeren Beifußsößchen, mit hausgemachten Rotkohl und Thüringer Klößen mit Semmelschmelze **28.90 €**

Saftig zarte Gänsebrust

Extra zart und knusprig geschmorte Gänsebrust, für Sie schon komplett vom Knochen gelöst, auf einem leichten Beifußsößchen, serviert mit hausgemachten Rotkohl und leckeren Wickelklößen mit Bröselfüllung wie bei Oma **31.90 €**

Rustikales

Rindfleischbolognese

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind besonders fleischig und aromatisiert mit italienischen Kräutern, servieren wir Ihnen auf frischen, leckeren Frischei – Bandnudeln, mit gehobeltem Grana Padano **14.90 €**

Hausgemachte Sülze

Hausgemachte Eisbeinsülze nach Omas Originalrezeptur, mit deftigen Bratkartoffeln und würziger Remouladensoße **16.90 €**

Unser Winterhütten-Burger

Unseren leckeren Winterburger servieren wir Ihnen rustikal wie auf der verschneiten Almhütte, im hausgebackenen Burger-Brötchen mit leicht rauchigem Rindfleisch, zart schmelzendem Cheddar, gebackenen Bacon, knusprigem Kartoffelrösti, knackigem Salat und frischer Tomate, einem gesetztem Ei, einem fruchtigen Cranberrydipp sowie herzhafter BBQ- und Schmelzkäsesoße. Dazu goldgelb gebackene Steakhouse Pommes mit Kräuterschmand **20.90 €**

Kindergerichte

Klöße mit Soße

Zwei Thüringer Klöße, so wie sie die Großen essen,
mit leckerer Bratensoße **7.90 €**

Nudeln mit Tomatensoße

Frische Bandnudeln mit
leckerer Tomatensoße
und geriebenen Käse **7.90 €**

Phicken Nuggets

6 Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites,
Ketchup oder Mayo **8.90 €**

Knusper Fischstäbchen

Knusprig panierte und gebackene Seelachsstäbchen
mit frisch gestampfter Kartoffel **8.90 €**

Desserts

Für den perfekten kulinarischen Abschluss halten wir eine separate Karte mit
leckeren Dessertvariationen bereit. Sprechen Sie uns gern darauf an.

Zusatzstoffe und Allergene

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal Ihre Allergien und Unverträglichkeiten
mit. Wir beraten Sie gern und halten ebenfalls eine gesonderte Karte mit allen
gekennzeichneten Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.