



## Menü zum Karfreitag

03. April 2026



### Amuse-Bouche

ein Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Fenchel-Orangen-Salat

mit geräuchertem Stör und Grapefruit-Vinaigrette

\*\*\*

### Bärlauch-Cremesuppe

mit gebackenen Karotten-Chips



### Lachsfilet in Pistazienkruste

mit Safranreis und grünen Bohnen



\*\*\*

### Rindertournedo

auf Süßkartoffelpüree mit grünem Bohnenbündchen  
an Rotweinjus



\*\*\*

### Zitrone des Nordens

Sanddorn auf Schokoladen-Erde



58 € p.P.





## Menü zum Ostersamstag

04. April 2026

### Amuse-Bouche

ein Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Karotten-Ingwer-Suppe

mit Lachsschinken und Gartenkresse

\*\*\*

### Lachs-Wellington in Blätterteig

mit Spinat und Schmand auf Salatbukett

\*\*\*

### Sanddorn-Sorbet

\*\*\*

### Kaninchenbraten „Thüringer Art“

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

\*\*\*

### Aprikosen-Käsekuchen

im Glas

58 € p.P.



## Menü zum Ostersonntag

05. April 2026

### Amuse-Bouche

ein Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Lachstatar

mit Avocado-Limetten-Creme, Radieschen und Gurke  
auf Pumpernickel

\*\*\*

### Spinat-Pastinaken-Wasabi-Suppe

mit gekochtem Ei

\*\*\*

### Gebratene Maispoulardenbrust

auf Bärlauch-Risotto mit Zwiebel-Thymian-Marmelade

\*\*\*

### Sous-vide gegartes Lammkarree

auf Balsamico-Polenta und Thymianjus mit grünem Spargel  
und Möhren

\*\*\*

### Orangen-Crème Brûlée

mit Rosmarin

58 € p.P.