

Hoppel, hoppel, Osterzeit ...

Osterkarte für den 02. – 05. April 2021

Vorspeisen

- 🍷 Feines Gründonnerstags-süppchen mit frischen Wildkräutern und Croûtons 3,90 €
- 🍷 Kleiner bunter Ostersalat mit jungem Blattspinat, Radieschen, gekochtem Ei, Croûtons und vielem mehr, abgerundet mit frischen Kräutern und Hausdressing (veget.) 4,90 €

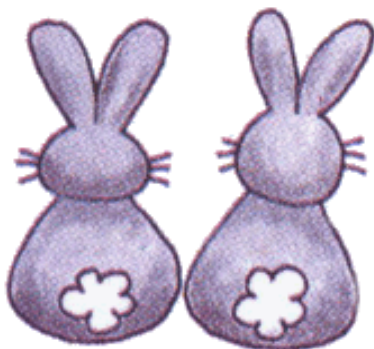
Hauptgerichte

- 🍷 Geschmorter Braten von der Lammkeule an Rosmarin-Thymian-Sauce, dazu zarte Speckbohnen und Thüringer Klöße 15,90 €
- 🍷 Zarte Ochsenbäckchen mit Rotwein geschmort, dazu aromatische Pilze und Thüringer Klöße 16,80 €
- 🍷 Deftige Rinderroulade mit hausgemachten Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen 14,10 €
- 🍷 Schnitzel vom Schwein mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse in feiner Kräuter-Rahmsauce und Herzoginkartoffeln 13,90 €
- 🍷 Schnitzel vom Schwein mit Bärlauch, Kirschtomaten und würzigem Bergkäse überbacken, dazu deftige Bratkartoffeln 13,50 €

- 🍷 Gebackenes Filet vom Kabeljau mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse
an Bärlauch-Rahmsauce und knusprigen Mandelkroketten 15,10 €
- 🍷 „Lindensalat“:
Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Käseröllchen, gekochten Ei, frischen Obst und Kräutern 13,50 €
- 🍷 Flammkuchen mit frischem Bärlauch, Kirschtomaten und
Parmesanspänen (veget.) 9,50 €
- 🍷 Käse-Flammkuchen gebacken mit Käse und Schinkenspeck,
Zwiebeln, Rahm, abgerundet mit Rucola und Kirschtomaten 8,70 €

Dessert

- 🍷 Eierlikör-Panna Cotta mit Erdbeeren und Schokosplittern 1,90 €
-



*Osterhäschen dort im Grase,
Wackelschwänzchen, Schnupperr Nase,
mit den langen braunen Ohren,
hat ein Osterei verloren!
Zwischen Blumen seh ich 's liegen.
Osterhäschen kann ich 's kriegen?*

*Wir wünschen unseren Gästen ein frohes Osterfest und
freuen uns auf Ihren Anruf!*

Darf's noch was Besonderes sein?

- Getränkeempfehlung für die Feiertage -

- ❖ Margareten Bier 0,33 l Flasche 1,30 €
böhmischer Pils-Charakter, goldgelbe Farbe, gebraut in Rosenbrauerei Pösneck
- ❖ Duckstein Rotblond Original 0,5 l Flasche 1,50 €
süffiges Rotblondes, karamelliger Geschmack, röstbetont, auf Buchenholz gereift
- ❖ Kloster Scheyern 0,5 l Flasche 1,50 €
dunkles, süffiges Exportbier mit herzhaftem Röstaroma
- ❖ „Fruchtiges“:
 - Quittennektar 0,7 l Flasche 2,50 €
 - naturtrüber Bio-Apfelsaft 1,0 l Flasche 3,- €
 - Rhabarbersaft 1,0 l Flasche 2,50 €
- ❖ Rotwein:
 - ❖ Dornfelder, trocken oder lieblich, Rheinhessen 0,75l Flasche 8,- €
‡ milde Säure, körperreich, Aromen von Sauerkirsche und Brombeere
 - ❖ Merlot trocken, Frankreich 0,75l Flasche 8,- €
‡ rund, weich, fruchtbetont mit Anklängen von der Brombeere
 - ❖ Malbec Reserva, trocken, Argentinien 0,75l Flasche 12,- €
‡ harmonisch, Aromen von dunkler Schokolade und Vanille, reife Tannine
- ❖ Weißwein:
 - ❖ Müller-Thurgau, trocken, Bad Sulza, 0,75l Flasche 10,- €
‡ feinstrukturierter, frischer Wein mit Duft nach Apfel, angenehme Säure
 - ❖ Grauburgunder, trocken, Saale-Unstrut, 0,75l Flasche 10,- €
‡ Aromen von Birne, Mango und Honigmelone, kräftig, gut akzentuierte Säure
 - ❖ Riesling, trocken, Rheinhessen, 0,75l Flasche 8,- €
‡ fruchtige Säure, rassig mit Noten von Apfel und Pfirsich