

# Wochenkarte

## *Suppen und Vorspeisen*

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernen und Öl <sup>(9,14)</sup> .....	7,50 €
<b>Ziegenfrischkäse</b> auf buntem Kürbissalat <sup>(9,16)</sup> .....	12,50 €

## *Hauptgerichte*

<b>Kürbisnudeltaschen</b> in Kräuterrahm mit Kürbiskernen <sup>(9,11,13,16)</sup> .....	16,00 €
<b>Riesengarnelen</b> mit Kürbisrisotto und Kirschtomaten <sup>(9,12,16)</sup> .....	24,50 €
<b>Knusprig gebratene Entenbrust</b> auf Zwiebel-Johannisbeere-Ragout mit Kürbiskrapfen <sup>(9,13,16)</sup> .....	24,50 €
<b>Kalbsfilet in Trüffelrahm</b> mit Bandnudeln und Broccoli <sup>(2,9,16)</sup> .....	25,50 €

## *Der süße Abschluss...*

<b>Pistazientiramisu</b> mit frischen Beeren <sup>(9,16)</sup> .....	8,50 €
<b>Apfelkühle</b> mit Vanilleeis <sup>(9,11,13,16)</sup> .....	8,50 €

## Weinempfehlung

Kernling trocken 2022 **Werkstück Weimar** Werktag Saale-Unstrut

Die Weißweinsorte entstand durch Mutation aus der Sorte Kerner.

Sein Bukett erinnert an Mango und Maracuja

0,2 l – 8,50

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsmittel (3) mit Antioxidationsmittel  
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) künst. Süßungsmittel (9) Zucker u. Süßungsmittel

Allergene: (11) Gluten (12) Krebstiere (13) Eier (14) Fisch (16) Milch und-Erzeugnisse  
(17) Schalenfrüchte (18) Sellerie (19) Senf (20) Schwefeldioxid und Sulfite