



Sektempfang

Seccorie Rose

Zum Empfang

Flammkuchen „Drei Linden“
mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfeln und Crème fraîche

9,80€

Suppen

Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse

4,80€

Kokosnuss – Curry-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Hähnchenspieß

7,80€

Vorspeisenteller

Kokosnuss – Curry-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
Couscous Salat mit gebratener Garnele
Vitello tonnato mit Salatbukett

13,80€

Salat

Bunter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte
mit Balsamico Dressing und Parmesan, dazu servieren wir:
Zarte Hähnchenbrustfilets / Ratatouille

14,80€

Hauptgang

Schwein

Knusprig gebratene Leber „Berliner Art“
mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben,
hausgemachtes Kartoffelpüree und Salate der Saison

15,80€

Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein,
mit hausgemachten Schinkenwürfeln, Lauchstreifen und Crème fraîche verfeinert,
Mandelbällchen und Salate der Saison

17,80€

Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons,
dazu Pommes frites und Salate der Saison

17,80€

Geflügel

Geflügel - Mango Curry
mit Marktgemüse, Duftreis und Ananas

16,80€

Zarte Hähnchenbrust im Sesammantel mit Ingwersauce, knackigem Wok-Gemüse,
Teriyakinudeln und handgerollter Frühlingssrolle

16,80€

Barbarie Entenbrust auf Süßkartoffelpüree
mit Teriyaki-Sesamsauce und gebratenem Spitzkohlgemüse

22,80€

Rind/Kalb

Geschmorte Rinderroulade vom Rhöner Weiderind
auf Kartoffelcreme mit buntem Herbstgemüse

19,80€

Wiener Kalbsschnitzel aus der Oberschale geschnitten im Pankomehl paniert,
mit Pommes frites und Salate der Saison, Preiselbeeren

22,80€

Rumpsteak vom Rhöner Weiderind
mit bunter Pfeffersauce Pommes und Salate der Saison

25,80€

Fisch

Lasagne vom Filet der Rhöner Bachforelle aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen
mit Blattspinat und Senfsauce

22,80€

Wild

„Waidmannsheil vom eigenen Schuss“
Wildbraten „Gieseler Wald mit Gewürzrotkraut, Mandelspätzle

19,80€

Vegetarisch

Kirschtomatennudelrisotto
mediterranes Gemüse /
Rucola / Parmesan

15,80€

Mediterraner Tofuriegel „Vegan“ im Auberginenmantel mit Ratatouille
und Kichererbsen – Praline

14,80€

Dessertteller

Hausgemachtes Lebkuchen Parfait und Zwetschgenröster und Joghurteis

7,80€

