




VORNEWEG

KOHLRABISUPPE 
mit Apfel und Schnittlauchöl (f)


7.00

BÄRLAUCHSUPPE 
cremig, mit Lauch und Kartoffelcroutons (a,d,f)

7.50

SALAT  
bunt gemischt, mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing und
würzigem Raps- und Leinpresskuchen Granola (3,c,f,g,h)

7.00

BURRATA 
auf in Balsamico Vinaigrette mariniertem Rucola Salat, Tomaten,
dazu geröstetes Kartoffelbrot mit Basilikumpesto
(3,a,c,d,e,f,h)

15.50

BLUTWURST
von Frank Schneider aus Müncheroda, als Praline ausgebacken,
mit gebratenen Apfelscheiben und Senfcreme

14.50


IM BROT

BERGE BURGER
250 g gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein, Käse, Bacon
Gurke, Tomate und hausgemachte Burgersoße, dazu Pommes (1,a,d,h)

17.00

FISCH BURGER
knusprig paniertes Welsfilet im Pfeffer-Salz Burger Brötchen, Joghurt-Dill-Soße,
rote Zwiebeln, Salat und Gurke, dazu Pommes (a,b)

16.00

BBQ SANDWICH 
rauchige Kichererbsen im angerösteten Sandwichbrot, eingewecktem Weißkohl und Möhren
mit Chili, Gurke, Salat und Limettenmajo, dazu hausgemachte Kartoffelchips (a,h)

15.00

HAUPTGERICHTE

RINDERROULADE

geschmort, mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Traubensauce
(1,2,3,4,a,f,g)

21.50

SCHWEINEBÄCKCHEN

geschmort mit grünen Bohnen und Serviettenknödeln
(2,a,b,d,f,g,h)

19.50

SCHNITZEL PARKHOTEL

Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei serviert,
dazu Pommes und eine Salatgarnitur
(a,b,f,g)

18.50

DRY AGED KOTLETT

350 g Rohgewicht, mit Kartoffel-Karottenstampf,
dazu cremiges Porree Gemüse (d,f,g)

22.50

RAGOUT VON DER HIRSCHKEULE

mit Nussspätzle, dazu lauwarmer Rote Beete Babyspinat Salat
und geröstete Haselnüsse (a,b,g,h,2,c)

21.00

LAMMRÜCKEN

Sous-vidé gegart, mit sautierten Kartoffeln und grünen Bohnen,
dazu weiße Portwein Jus und Panko-Kräuter-Crunch
(a,c,2)

31.00

KALBSLEBERMAULTASCHEN

in brauner Butter geschwenkt, mit Apfelchutney und Röstzwiebeln
(2,a,b,d,g,f)

18.00

MAISHÄHNCHENBRUST

am Knochen gegart, Perlgraupenrisotto mit Möhrengrünpesto,
dazu junge Möhren mit Frühlingszwiebeln geschwenkt
(2,a,c,d,f,h)

21.00

ENTRECOTE

250 g, mit Knusperkartoffel, Kakao Whiskey Jus,
sowie sautierten und gepickelten Radieschen und Rübchen (a,d,f,g)

29.50

FISCH

aus der Weißenfelser Binnenfischerei und der Welszuchtanlage Schkölen

GANZE FORELLE

aus der Weißenfelser Binnenfischerei, in Panade gebacken,
mit Butterkartoffeln und kleinem Salat
(a,b,d,g,h)

21.50

WELSFILLET

auf Erbsenpüree, Kartoffelwürfel, dazu Braune Butter Soße und Minz-Rucola-Kräuter
(a,c,d,f,g)

19.50

LACHSFORELLE

Filet, auf der Haut gebraten, mit Bärlauch-Kartoffelstampf,
dazu angeschwenktes Fenchel-Erbsen-Gemüse
(a,d,g,h)

22.00

WEDER FISCH NOCH FLEISCH - VEGAN

BUCHWEIZEN-BULETTE

zwei Stück knusprig gebraten, auf Kartoffelstampf mit cremiger Lauchsoße
(a,c,e,h)

15.50

LINGUINE

feine Bandnudeln in einer cremigen Bärlauchsoße,
dazu frisch-zitroniger Fenchelsalat
(a,c,f,h)

14.50

OFENBLUMENKOHL

auf Erbsenpüree, mit sautierten und süß-sauren Radieschen,
dazu Schnittlauchmajo
(a,c,e,f,h)

16.50

Alle Preise sind in EURO und inklusive Mehrwertsteuer ausgewiesen.

Sollten Sie es nicht ganz schaffen aufzuessen, packen wir Ihnen die Reste gerne ein.
Dafür bieten wir **Mehrwegbehälter ab 5.00 € Pfand** an. Alternativ verpacken wir die
Speisen auch in Einwegverpackungen. Dafür berechnen wir je nach Menge und
Aufwand ab 1.00 €.

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol 3 Sulfide 4 Antioxidationsmittel
Allergene: a Glutenhaltiges Getreide b Eier und Eierzeugnisse
c Soja und Sojaerzeugnisse d Milch, Lactose
e Schalenfrüchte f Sellerie und Sellerieerzeugnisse
g Senf h Sesam, Nüsse

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei