

Oben - Ohne

Hiesige Tomaten
als Salat
Schalotte
6,00 €

Avocado
Frühlingszwiebel
Heidelbeere
Walnuss
12,00 €

Tomaten-Chili-Suppe
8,00 €

Blattspinat-Gratin
Frühlingskartoffeln
15,00 €

Pfifferlings-Spaghetti
20,00 €

Dessert & Käse

Aprikosen-Quarkknödel
Vanilleeis
12,00 €

Marinierte Sommerbeeren,
Vanilleeis, Sahne
11,00 €

Sauerkirsch Sorbet
Wodka
10,00 €

Crème Brûlée
Schokoladeneis
Marzipan
11,00 €

Milchreis
Zimt u. Zucker
8,00 €

Rohmilchkäse a la Martina Mühlenberg

Drei-Fach Rohmilchkäse
9,00 €

Fünf-Fach Rohmilchkäse
16,00 €

Liebe Gäste, wir machen Sie gerne darauf aufmerksam, dass in allen unseren Speisen, Allergene enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie bzw. Unverträglichkeit leiden, lassen Sie es uns bitte wissen. In unserer Landküche werden keine Zusatzstoffe verwendet.

Jubiläumsjahr 2021
20 Jahre de Weimar
Fuchs - Glania Brachmann



LANDKÜCHE

Aperitif aus der Küche

Schwarzer Johannisbeer-Nektar
5,00 €

Holunderblütensekt
Erdbeere
8,80 €

Menü „Landküche“

Gebeizter
Ostseelachs
als Vorspeise



Zwiebelrostbraten
Gartenbohnen



Crème Brûlée
Marzipan
Schokoladeneis

42,50 €

Meine Küche, meine Lieblingsgerichte

Tomatenmousse,
Jacobsmuschel
18,00 €

Gänseleber Terrine
Mandeln
Kirsche
22,00 €

Meine Fischsuppe „Mann & Fru“
Safran
12,00 €

Chili-Tomatensuppe
Königsgarnele
10,00 €

Tafelspitzsülze
Steinpilzremoulade
Bratkartoffeln
17,00 €

Wildlachs
Blattspinat
Orangen-Risotto
24,00 €

Kalbsrücken
Tomatenkruste, Pfifferlinge
Gratinierte Kartoffeln
38,00 €

Feines auf der Tageskarte

Schaumsuppe von
„Pfifferlingen“
12,00 €

Tatar Matjes
Reibekuchen
16,00 €

Sommerliche Blattsalate
Melone, Mandel
Knusper-Croutons
gebratene Maishuhnbrust
19,00 €

Königsberger Klopse
vom Milchkalb
Schmorgurke
Rote Beete
Kapern
18,50 €

Ostsee Dorsch
Rieslingskraut
Senfsauce
Kartoffelschnee
28,00 €