

Wein offen | *wine by glass*

Weißwein <i>white wine</i>	0,1 0,75 L
2019 Weißburgunder <i>Weingut Wolfram Proppe, Saale-Unstrut</i>	7 52 EUR
2017 Riesling „Escherndorf Am Lumpen“ VDP.GG <i>Weingut Max Müller I, Franken</i>	12 74 EUR
2019 Hauswein weiß <i>Weingut Bickel-Stumpf, Franken</i>	4 22 EUR
2019 Auxerrois <i>Weingut Klumpp, Baden</i>	5 36 EUR
2018 Ingelheim „Muskatklon“ Chardonnay <i>Weingut Jens Bettenheimer, Rheinhessen</i>	6 39 EUR
Roséwein <i>rose wine</i>	
2019 Hauswein rosé <i>Weingut Bickel-Stumpf, Franken</i>	4 22 EUR
2018 Pinot Noir rosé <i>Weingut Emil Bauer, Pfalz</i>	5 32 EUR
2019 Blaufränkisch Rosé „Elephant“ <i>Weingut Pia Strehn, Mittelburgenland, Österreich</i>	9 49 EUR
Rotwein <i>red wine</i>	
2018 Saalhäuser Zweigelt <i>Landesweingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut</i>	6 44 EUR
2018 Cabernet Jura <i>Weingut Wolfram Proppe, Saale-Unstrut</i>	6 47 EUR
2017 Hauswein rot <i>Weingut Bickel-Stumpf, Franken</i>	4 22 EUR
2017 Kleines Kreuz <i>Weingut Rings, Pfalz</i>	9 52 EUR
Schaumwein <i>sparkling wine</i>	
PriSecco alkoholfrei (0,2 0,375) <i>Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg</i>	8 12 EUR
2017 Elbling Sekt trocken <i>Landesweingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut</i>	7 41 EUR
Champagner Brut Réserve	9,5 63 EUR
Champagner Prestige Rosé	10,5 70 EUR
Champagner Les Folies de la Marquetterie <i>Taittinger, Champagne, Frankreich</i>	88 EUR

Wein Flasche | *bottled wine*

Weißwein <i>white wine</i>	
2017 Müller Thurgau „Holz“ <i>Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut</i>	52 EUR
2018 Roter Riesling <i>Weingut Wolfram Proppe, Saale-Unstrut</i>	52 EUR
2019 Weißburgunder <i>Weingut Wolfram Proppe, Saale-Unstrut</i>	52 EUR
2019 Weißburgunder „BG 51“ aus dem Steinfass <i>Landesweingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut</i>	45 EUR
2018 Der kleine Schwarz <i>Weingut Martin Schwarz, Sachsen</i>	54 EUR
2016 Gewürztraminer 0,5 L <i>Weingut Klaus Zimmerling, Sachsen</i>	51 EUR
2019 Grüner Veltliner <i>Weingut Künstler, Rheinhessen</i>	58 EUR
2018 Riesling Oestricher Doosberg „Alte Reben“ <i>Weingut Spreitzer, Rheingau</i>	43 EUR
2018 Riesling „Marienburg“ GG <i>Weingut Clemens Busch, Mosel</i>	58 EUR
2018 Sauvignon Blanc <i>Weingut Emil Bauer, Pfalz</i>	34 EUR
2018 Grauburgunder „Rothenberg“ <i>Weingut Klumpp, Baden</i>	46 EUR
Rotwein <i>red wine</i>	
2018 Cabernet Jura <i>Weingut Wolfram Proppe, Saale-Unstrut</i>	47 EUR
2018 Saalhäuser Zweigelt <i>Landesweingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut</i>	44 EUR
2015 Spätburgunder & Portugieser <i>Weingut Martin Schwarz, Sachsen</i>	62 EUR
2015 Cuvée X <i>Weingut Knipser, Pfalz</i>	72 EUR
2016 Spätburgunder „Dernau“ <i>Weingut Julia Bertram, Ahr</i>	48 EUR
2016 Barolo <i>Prunotto, Piemont, Italien</i>	79 EUR
2015 „La Crau - Vieux Telegraphe“ <i>Châteauneuf du Pape AOC, Famille Brunier, Rhône, Frankreich</i>	112 EUR

Speisen | *dishes*

Davor | *before*

Salat & Tomate, Wildkräuter, Sonnenblumenkerne E, L <i>seasonal salad & tomato, wild herbs, sunflower seeds</i>	14 EUR
Mariniertes Gemüse & Kräutercreme, Parmesan D <i>marinated vegetables, herbal cream, parmesan</i>	12 EUR
Geflämmt Lachsforelle & Gurke, Zitronengras, Langpfeffer B, D <i>flamed salmon trout & cucumber, lemongras, pepper</i>	16 EUR

Dazwischen | *between*

Landeier 62°C & Spinat, Kartoffel, Senf E, A, L, I1 <i>egg 62°C & spinach, potato, mustard</i>	16 EUR
Kürbissuppe & Kerne, Öl D, E, I1 <i>cream soup of pumpkin & seeds, oil</i>	12 EUR

Hauptsache | *main thing*

Cordon bleu „Hannes“ & Kartoffel, Blattsalat, Pilzrahm D, E, I1, A <i>cordon bleu „Hannes“ & potato, salad, mushroom cream</i>	31 EUR
Rinderfilet & Entenleber, Zuckerschote, AnnA Kartoffel, Trüffeljus D, E <i>fillet of beef & duck liver, sugar snap, potato, truffle jus</i>	39 EUR
Entenbrust & Wirsing, Semmelknödel E, I, K, A, D <i>duck breast & savoy cabbage, bread dumplings</i>	33 EUR
Maispouardenbrust & Herzragout, Kürbis D, E <i>corn chicken breast, heart ragout, pumpkin</i>	27 EUR
Gebratener Seeteufel & Kartoffel, Meerrettich, Beete B, D, E <i>monkfish & potato, horseradish, beetroot</i>	34 EUR
Gefüllte Zucchini & provenziales Gemüse, Feta D, E <i>filled zucchini & provence vegetables, feta cheese</i>	25 EUR

Danach | *after*

Crème Brûlée A, D	12 EUR
Zwetschge & Haselnuss, Schokolade A, D, I1, K <i>plum & hazelnut, chocolate</i>	14 EUR
Savarin, & Fichte, Waldbeere, Rosmarin A, D, I1 <i>savarin & spruce sprouts, wild berries, rosemary</i>	14 EUR
Käseauswahl vom Affineur Waltmann A, D, I1, I4, L <i>selection of cheese</i>	16 EUR

Pilze & Herbsttrüffel

mushrooms & autumn truffle

Davor | *before*

Omelette mit Trüffel & Pilz, Petersilie A <i>omelette with truffle & mushroom, parsil</i>	16 EUR
Tatar vom Kalb mit Trüffel & Karotte, Blaubeere <i>tatar of veal with truffle & carrot, blueberry</i>	21 EUR
Pilzrahmsuppe & Brotknusper, Rahm D, E, I1 <i>cream soup of mushrooms & bread crunch, cream</i>	12 EUR

Hauptsache | *main thing*

Zweierlei vom Hirschkalb mit Trüffel & Pilz, Schalottenjus D, E, I1 <i>deer calf with truffle & mushroom, shallot jus</i>	41 EUR
Risotto mit Trüffel & Pilz, Tomate, Langpfeffer D, E <i>risotto with truffle & mushroom, tomato, pepper</i>	31 EUR

Weinempfehlung | *wine recommendation*

2018 Frühburgunder „Excellence“ <i>Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale Unstrut</i>	0,1 7 EUR 0,75 45 EUR
--	-----------------------

Allergene und Inhaltsstoffe

A – Eier	1 – Farbstoffe
B – Fisch	2 – Konservierungsstoffe
C – Krebstiere	3 – Antioxidationsmittel
D – Milch	4 – Geschmacksverstärker
E – Sellerie	5 – Schwefeldioxid
F – Sesam	6 – geschwärzt
G – Schwefel/Sulfite	7 – Phosphat
H – Erdnüsse	8 – Milcheiweiß
I – Gluten (1-Weizen, 2-Roggen, 3-Gersten, 4-Hafer, 5-Dinkel)	9 – koffeinhaltig
J – Lupine	10 – chininhaltig
K – Schalenfrüchte / Nüsse (1-Mandeln, 2-Walnüsse, 3-Pecanüsse, 4-Pistazien)	11 – gewachst
L – Senf	12 – mit Taurin
M – Soja	13 – Phenylalaninquelle
N – Weichtiere / Muscheln / Schnecken	14 – Süßungsmittel