

WINTERKÜCHE | ZEIT ZUM GENIESSEN

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!“ Auguste Escoffier

WINZERSEKT BRUT vom Kerner | 3,50 € je 0,1l

ZAHN Secco vom Bacchus | 2,50 € je 0,1l

Bachsaibling auf der Haut gebraten | Deutsche See Leipzig
auf Spitzkohl-Fenchel-Gemüse mit Bacon-Kartoffeln 17,90 €



Grauburgunder vom Bünauer Berg trocken 2016 | 4,90 € je 0,2l

Thüringer Welsfilet unter der Macadamiakruste | Fischzucht Schkölen
auf handgemachten rahmigen Bandnudeln mit
Romanesco & Haselnuss-Speck-Crumble 16,90 €



Weissburgunder vom Bünauer Berg trocken 2016 | 4,90 € je 0,2l

Keule von der glücklichen Thüringer Landgans | Thüringer Direktvermarkter
glasiert mit Honig an Apfel-Rotkraut
und hausgemachten Semmelknödeln oder Thüringer Klößen 17,90 €



Blauer Zweigelt vom Dachsberg trocken 2016 | 4,90 € je 0,2l

Rinderfilet vom Freiland-Rind (250g) | Naturfleisch Oberweissbach
unter der Kräuterkruste an Rotweinschalotten,
und Kartoffel-Apfelgratin 27,90 €



Acolon BARRIQUE vom Dachsberg trocken 2013 | 6,80 € je 0,2l

Rosa Entenbrust mit Rosmarinhonig glasiert | Thüringer Direktvermarkter
auf Wirsing & Kräuterseitlingen an Kartoffel-Kürbispüree 19,90 €



Zweigelt BARRIQUE vom Dachsberg trocken 2013 | 6,80 € je 0,2l

Wildgulasch vom Hirsch | Thüringer Forst
mit Pilzen & Cranberries und kleinem Wildkräutersalat
an hausgemachten Semmelknödeln oder Thüringer Klößen 16,90 €



Blauer Zweigelt vom Dachsberg trocken 2016 | 4,90 € je 0,2l

Zarte gekochte Ochsenbrust vom Freiland-Rind | Naturfleisch Oberweissbach
an Apfel-Meerrettichsauce, Rote-Bete-Salat & Thüringer Klößen 16,90 €



Passion Z, Rotweincuvée feinherb 2016 | 4,50 € je 0,2l

Hausgemachte Rote-Bete-Knödel
auf buntem Pilzgemüse mit Lauch 15,90 €



Silvaner vom Dachsberg trocken 2015 | 4,90 € je 0,2l

Auftakt & Vorspeise

Auch in diesem Jahr nehmen wir in Naumburg teil bei „Saale-Unstrut sucht den Suppenstar“ Nachdem wir im letzten Jahr den 1. Platz erreichen konnten, gehen wir in diesem Jahr Ende November mit unserer neuen Kreation ins Rennen:

Cremige Rotkohlsuppe
mit Walnüssen & krossem Bacon 5,90 €

 Blanc de Noir trocken 2016 | 4,50 € je 0,2l

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
an Bratapfelkompott & Granatapfel 7,90 €

 Silvaner vom Dachsberg trocken 2015 | 4,90 € je 0,2l

Terrine vom Rehrücken
mit Pilzen auf Kartoffel-Kürbispüree 7,90 €

 Riesling vom Dachsberg trocken 2016 | 4,90 € je 0,2l

Wildkräutersalat
mit Glühweinbirne, gebackenem Camembert und Preiselbeeren 8,50 €

 Bacchus, trocken 2016 | 4,50 € je 0,2l als Hauptgang 13,90 €

Poesie für Naschkatzen

warmer hausgebackener Schokoladenkuchen
auf Kumquat-Trauben-Kompott 6,90 €

 Bacchus lieblich 2016 | 4,50 € je 0,2l

Gebackene Apfelknödel 6,90 €
auf Brombeersauce und Lebkuchenparfait

 Riesling EISWEIN vom Dachsberg edelsüß | 2,50 € je 0,2cl

Mandarinen-Zimtmousse unter der Zartbitterhaube
auf warmer Karamellsauce 6,90 €

 Kernling Bünaer Berg Spätlese feinherb | 4,90 € je 0,2l

Variationen vom Käse 8,90 €
mit Feigensenf & Feigenbrot

 Riesling vom Dachsberg trocken 2016 | 4,90 € je 0,2l

Passion Z, Rotweincuvée feinherb 2015 | 4,50 € je 0,2l