

Gruppenkarte

Suppen

Käserahmsüppchen – Rosmarincroutons, Rieslingschaum 9,50

Unsere Vorspeisen

Bunt gemischter **Beilagensalat mit Wildkräutern** und gerösteten Kürbiskernen 6,50

Zweierlei Bruschetta:

...mit Tomaten, Parmesan und Avocadofrischkäse, 7,50

Zart gegarter Pulpo

Fenchel, Blutorange, Parmesan 14,50

Hauptspeisen

Tortelloni, mit Ziegenkäse gefüllt, mit Pinienkernen, Blattspinat und frischen Feigen geschwenkt 16,50

Thüringer Teller - kleine Roulade, Bratwurst, Rostbrätel, Schmorzwiebeln, Rotkohl und Thüringer Klöße 18,50

Lammkrone vom neuseeländischem Weidelamm 250g 23,00
Grilltomate, Steakbutter, Knoblauchbaguette

Flank Steak 250g 24,50
ein besonderes Stück Fleisch seiner Art. Zarte Steaks, geschnitten aus dem Bauchlappen vom **Australisches Weiderind**. Grilltomate, Steakbutter, Knoblauchbaguette

Sirloin (Rumpsteak) – der Klassiker! 300g 26,50
Australisches Prime Beef - ein Klassiker mit markantem Fettrand. Grilltomate, Steakbutter, Knoblauchbaguette

optional zu den Steaks: Crunchy French Fries 3,80

»**Winzersalat**« – junge, zarte Pflück- und Wildkräutersalate mit einer Rieslingvinaigrette, Gebratene Champignons und Trauben, geröstete Mandeln und gehobelter Parmesan, **wahlweise mit:** 15,50

- Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchöl gebraten 19,80
- zarten Rinderfiletspitzen 19,80

Filet vom Steinbutt

in Vanillebutter confiert, junger Rahmblattspinat, Risotto Milanese 30,00

Dessert

Flan au Caramel – Hausgemachtes Pflaumen - Zimteis 7,50