

Unsere geräucherte Empfehlung

Geschmorte Roulade vom heimischen Rind
mit einer Pilz – Kräuterfarce gefüllt,
an frischem Rotkraut und
hausgemachten Herzoginkartoffeln
unter der Glashaube am Tisch geräuchert

21,90 €

Unser „Flora“ Menü

Blumenkohlschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele

* * * * *

Geschmorte Roulade vom heimischen Rind mit einer Pilz – Kräuterfarce gefüllt,
an frischem Rotkraut und hausgemachten Herzoginkartoffeln
unter der Glashaube am Tisch geräuchert

* * * * *

Crème Brûlée von der Bourbon – Vanille mit fruchtigem Himbeersorbet

33,00 €

Vorspeisen

Hausgeräucherter Lachs mit marinierter Rote Bete
und knusprigen Brotchips am Passionsfruchtdressing

12,90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Stangeröder Honig, Balsamicopflaumen
und einem Salatbouquet an Passionsfruchtdressing

11,90 €

Würzfleisch vom Teutschenthaler Schweinefilet und Champignons
mit Käse gratiniert und hausgebackenem Brot

7,50 €

Suppen

Blumenkohlschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele

8,50 €

Cremesuppe von der Esskastanie mit Apfel und kross gebratenem Schinken

7,90 €



Hauptgänge

Gebratene Maishähnchenbrust auf hausgemachten Gnocchis
mit schwarzen Oliven und Kirschtomaten

19,90 €

Gebratene Filetscheiben Teutschenthaler Schwein mit Rahmsauerkraut
und gebackenen Kräuterkartoffeln

20,50 €

Gebrautes Filet vom Wels unter der Meerrettichkruste
mit marinierter Rote Bete und hausgemachtem Karotten - Kartoffelstampf

21,50 €

Hausgemachte Ravioli mit getrockneten Tomaten und Parmesan gefüllt,
auf einem Gemüse von frischer Zucchini und Paprika

19,90 €

Ragout vom heimischen Wild mit Wurzelgemüse geschmort,
gebratenem Wirsingkohl und hausgemachten Serviettenknödeln

21,90 €

Für unsere kleinen Gäste bieten wir einen

„Wünsch dir was Teller“ an – Zusammenstellung eines Gerichtes nach Wunsch
Preis je nach Auswahl bitte erfragen

„Räuber-Teller“ an – ein leerer Teller zum Räubern bei den Erwachsenen

0.00 €



Dessert

Hausgemachter Pflaumenstrudel mit Vanilleeis und geschlagener Sahne **6,50 €**

Crème Brûlée von der Bourbon – Vanille mit fruchtigem Himbeersorbet **7,50 €**

Hausgemachter Schokoladencrêpe mit Steirischem Kürbiskernöl
an eingelegten Gewürzmandarinen **6,90 €**

Eisbecher

„**Flora Wintertraum**“ 1 Kugel Bourbon Vanilleeis mit geschlagener Sahne,
gerösteten Kürbiskernen und einem Kürbiskernöl separat gereicht **3,90 €**

„**Winterlicher Pflaumen Genuss**“ Pflaumensorbet küsst Walnusseis,
umgeben von eingelegten Pflaumen und einem Sahnehäubchen **6,90 €**

„**Süße Versuchung**“ Walnusseis mit Pistazieneis, Blütenhonig aus dem Harzer Kräuterstieg,
gerösteten Nüssen und geschlagener Sahne **6,90 €**

„**Kirschsinfonie**“ Schokoladeneis und Bourbon-Vanilleeis mit warmen Kirschen,
einem Schuss Kirschlikör und Sahnehäubchen **6,50 €**

„**Alter Schwede**“ Stracciatella und Bourbon-Vanilleeis, mit Gewürz-Apfelmus,
Eierlikör und Bitterschokolade verfeinert mit einem Sahnehäubchen **6,50 €**

