

## Unsere geräucherte Empfehlung

Geschmorte Spanferkelbäckchen  
mit Majoran, Rahmsauerkraut  
und hausgemachten Herzoginkartoffeln  
unter der Glashaube am Tisch geräuchert

21,50 €



## Unser „Flora“ Menü

Kürbiscremesuppe mit marinierten Pfifferlingen

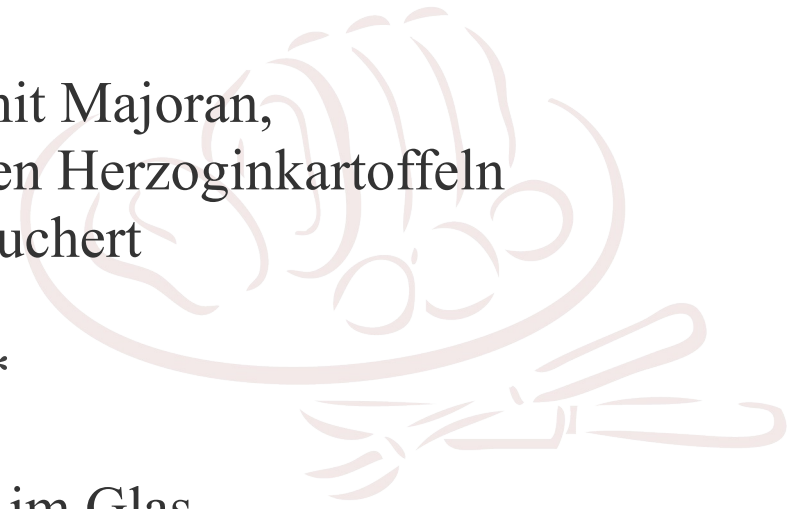
\* \* \* \* \*

Geschmorte Spanferkelbäckchen mit Majoran,  
Rahmsauerkraut und hausgemachten Herzoginkartoffeln  
unter der Glashaube am Tisch geräuchert

\* \* \* \* \*

Duett von der dunklen Schokolade im Glas  
mit einem Espuma vom Likör „Cuarenta y Tres“

**33,00 €**



## Vorspeisen

Zweierlei von der Roten Bete mit gebratener Jakobsmuschel und einem Salatbouquet	12,90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig, Balsamicopflaumen und Chutney vom Hokkaidokürbis	11,90 €
Würzfleisch vom Teutschenthaler Schweinefilet und Champignons mit Käse gratiniert und hausgebackenem Brot	7,50 €

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit marinierten Pfifferlingen	7,50 €
Karotten – Ingwersuppe mit gebratener Riesengarnele	7,90 €



## Hauptgänge

Rosa gebratener Rehrücken mit hausgemachten Kräuter - Parmesanravioli, gebratenem Blumenkohl und frischem Sommertrüffel	25,50 €
Gebratenes Filet vom Heilbutt mit Lauchrisoni, Kirschtomaten und gebratenen Pfifferlingen	21,50 €
Gefüllte Maishähnchenbrust in Rosmarin gebraten, mit Karotten – Kartoffelstampf und einem Dreierlei von der Bohne	19,50 €
Hausgemachte Bandnudeln mit geriebenem Grana Padano und frisch gehobeltem Sommertrüffel	19,90 €
Gegrilltes Hüftsteak vom Argentinischen Rind mit Kräuterbutter, einem hausgemachtem Spitzkohlstrudel, und gebratenen Pfifferlingen	24,50 €

## 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 Apfelstrudel mit Vanilleeis und geschlagener Sahne	5,30 €
Creme Brûlée von der Vanille mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet	7,50 €
Duett von der dunklen Schokolade im Glas mit einem Espuma vom Likör „Cuarenta y Tres“	7,90 €

## Eisbecher

„Flora Kokostraum“ Schokoladen-Passionsfruchteis trifft auf Kokoseis mit Ananas, geschlagener Sahne und Kokosraspeln	6,90 €
„Sommertraum“ Bourbon-Vanilleeis küsst Erdbeereis, umgeben von frischem Obst der Saison 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 €