

VORSCHLAG INTERNATIONAL

Gurkensalat mit Dill und Schmand
Reisnudelsalat mit Kokos, Ingwer und Koriander
Karottensalat mit Erdnüssen und Petersilie
Gezupfte Blattsalate mit Kernen und Saaten
Vinaigrette und Joghurtdressing

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und schwarzen Nüssen
Lachs und Forelle aus dem Rauch mit Meerrettich, Zitrone und Dill
Gegrillte Zucchini mit Tomatenpesto und Schafskäse
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischmayonaise
Honigmelone mit Parmaschinken
Gurkenschiffchen mit Frischkäsecreme
Brot und Brötchenauswahl
Butter und Kräuterquark

Kartoffel-Waldpilzschaumsuppe mit Ricottaravioli

Ragout vom Weiderind mit Portwein und Orange
Gefüllte Landhuhnbrust mit Trüffelbarce und Pinienkernen
Ratatouille mit Kirschtomaten und Basilikum
Frische Marktgemüse der Saison
Orangen-Rosmarinkartoffeln mit Meersalz und Oliven
Kartoffel-Lauchgratin mit Thymian

Livestation

Cremiges Risotto mit Parmesan und Traubenkernöl

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und hausgemachter Vanillesauce
Gebrannte Tonkabohnencreme mit Vanilleeis
Kleiner Obstsalat mit Granatapfelkernen und Minze

Preis pro Person: 47,00 Euro

Änderungen vorbehalten

VORSCHLAG WEIMAR GENUSS

Gezupfte Blattsalate mit Kernen, Saaten, Vinaigrette und Frenchdressing
Caesarsalad mit gebratener Garnele und Parmesan

Gesulztes vom Landschwein mit Schnittlauchsauce und Röstzwiebel
Geräucherte Imlachsforelle mit Erbsenpüree und Gewürzöl

Marktfrische Tomaten mit Büffelmozzarella, altem Balsamico Tradizionale
und Olivenöl

Roastbeef vom Rind mit gebratenem grünem Spargel und Kürbiskernöl

Gefüllte Calamaretti mit Pinienkernen, Tomaten und Tramezzini

Melonenkaltschale mit Melisse und Serrano

Kleine Pulled Turkey Burger mit gegrilltem Kopfsalat

Rauch- und Edelfischvariation mit verschiedenen Dips und Zitrone

Brot und Brötchenauswahl

Butter und Kräuterquark

Consommé vom Rind mit Griesnockerl und Wurzelgemüse

Mit Oliven und Salbei geschmorte Kaninchenkeule in Quittenjus

Putenroulade mit Karotten und Sellerie gefüllt

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmpilzen und Schalotten

Seeteufelmedaillon mit Tomaten, Erbsen und Kartoffel auf spanische Art

Frisches Marktgemüse der Saison

Gedämpfter Basmatireis

Gnocchi mit Paprika, Piment de Espelette und Pecorino

Kleine Thüringer Klöße mit Semmelschmelze

Mousse au Chocolat mit Himbeeren und Minze

Orangen Pannacotta mit Grand Manier und Crumble

Geschnittenes Handobst der Saison

Preis pro Person: 45,00 Euro

Änderungen vorbehalten

VORSCHLAG REGIONAL

Gezupfte Blattsalate mit Kernen, Saaten, Joghurtdressing und Kräuteröl
Variation von Thüringer Landwurst mit Essiggemüse und Sahnemeerrettich

Geräucherte Forelle mit Pumpnickel und Traubenchutney

Gratinierter Ziegenkäse aus Altenburg mit Zupfsalat

Carpaccio von der Kalbshachse mit Trüffelmayonaise und Perlzwiebel

Blumenkohlsalat mit Sauerrahm und Petersilie

Thüringer Landfrauensalat mit Kartoffeln, Erbsen und Karotte

Gurken-, Bohnen- und Rotkrautsalat

Brot- und Brötchenauswahl

Butter, Griebenschmalz mit Apfel und Röstzwiebel

Thüringer Schnippelsuppe mit Bratwurstbrät und Meerrettich

Köstritzer Schwarzbierfleisch mit geschmortem Wirsing und Bornsenf

Mutzbraten vom Landschwein mit Majoran, Paprika und Sauerkraut

Gefülltes Forellenröllchen mit Stangensellerie und Weißburgunder vom
Poetenweg

Vegetarisches Kartoffelragout mit Waldpilzen und Schnittlauch

Gratinierte Kloßpfanne mit ausgelassenem Speck

Gemüsegrauen mit Schalotten und Blumenkohl

Strudel vom Dorotheenhofapfel mit hausgemachter Vanillesauce

Weimarer Pflaumenmichel mit Puderzucker und Zimt

Geschnittenes Handobst der Saison

Preis pro Person: 39,00 Euro

Änderungen vorbehalten