

GenussKarte 2021



VorSpiel – Unsere Vorspeisen

Pollo tonnato

gegrillte Brust vom Beelitzer Hähnchen |
Thunfisch-Schmand | frittierte Kapern | marinierte rote Zwiebeln^{2, B, D, G}
9,90

Unsere WeinEmpfehlung zum Hähnchen

Der Weiße der „WeinGeister,“ Silbermedaille der DLG
2018er „1451“ Grauburgunder DQW, WV Freyburg, Saale-Unstrut^G
trocken, lachsfarbene Reflexe durch lange Maischegärung,
elegante Säure, feinfruchtige Aromen, mit harmonischer Länge
0,10l · 3,20 / 0,20l · 5,50 / 0,75l · 19,90

KleoPatra

erlesene Blattsalate | Tomaten | Gurken | Paprika |
rote Zwiebeln | Croutons | Caesar-Dressing^{2, B, D, E, G, K}
Kleiner Salat 4,90
Großer Salat 7,90

Geflügelte KleoPatra

gegrillte Hähnchenbrust vom Beelitzer Hähnchen |
erlesene Blattsalate | Tomaten | Gurken | Paprika |
rote Zwiebeln | Croutons | Caesar-Dressing^{2, B, D, E, G, K}
Kleiner Salat 9,90
Großer Salat 13,90

Unsere WeinEmpfehlung zum Salat

2019er Grüner Silvaner, Weingut Zahn * Saale-Unstrut^G
trocken, knackige Säure, Aromen von reifen Birnen und Äpfeln,
mit feiner Zitrusnote & einer Spur Stachelbeere
0,10l · 4,30 / 0,20l · 7,30 / 0,75l · 25,90

FlüssigNahrung – Unsere Suppen

AllesKäse

Weiß- & Rotschimmelkäse | Bergkäse |
Bacon | Brot-Croutons | Frühlingslauch |
Olivenerde^{1, 2, 6, 14, D, E, K}

SteinStark

Steinchampignons |
Rahm | Croutons
frischer Sommer-Trüffel^{D, E, K}

Kleine Tasse 4,90

Große Tasse 6,90

Wer sagt, zur Suppe gibt es keine Weinempfehlung?

Der Rosé der WeinGeister

2018er „1632“ Rosé DQW, WV Freyburg * Saale-Unstrut^G
halbtrocken, harmonische Säure, intensive Noten erinnern an
reife Himbeeren und Erdbeeren, mit herrlich fruchtigem Finale,
einfach nur der Sommerwein!

0,10l · 3,20 / 0,20l · 5,50 / 0,75l · 19,90

Spezialitäten – Unsere Hauptgerichte

FleischesLust

Minutensteaks vom deutschen Kalbsfilet |
Gorgonzolasoße | Beeren-Tomaten | Nuss-Pesto |
Olivenerde | Mini Gnocchi^{1, 6, A, D, E, K, M}

22,90

Unsere WeinEmpfehlung

2018er André DQW, WV Freyburg * Saale-Unstrut^G
trocken, schön eingebundene Säure, feinfruchtige Aromen erinnern an
Schwarzkirsche, Himbeere und Pflaume, harmonisch ausklingendes Finale

0,10l · 3,60 / 0,20l · 6,20 / 0,75l · 21,90

FreiWild

Schnitzel vom Brandenburger Wildschwein |
Haselnuss-Pancho-Panade | Steinchampignonrahmsauce |
hausgemachte Spätzle mit Butter & Brösel ^{A, D, E, G, K, M, N}

19,90

Unsere WeinEmpfehlung

2018er Cal Y Canto Tinto La Mancha * Kastilien * Spanien^G
trocken, harmonische Säure, saftig, Duft von Brombeere und Kirsche,
am Gaumen Aromen von roten Früchten und Tabak, rundes Finale

0,10l · 3,20 / 0,20l · 5,50 / 0,75l · 19,90

TrüffelNocken

Mini Gnocchi | frischer Rahm | Beeren-Tomaten |
rote Zwiebeln | frischer Sommer-Trüffel |
Pinienkerne | Lauch-Zwiebeln ^{A, D, E, K, M}

14,90

Unsere WeinEmpfehlung

2018er Dornfelder DQW, WV Freyburg * Saale-Unstrut^G
lieblich, tief, warmer Körper, Aromen von Waldfrüchten
und Schattenmorellen, fruchtiges Finale

0,10l · 3,20 / 0,20l · 5,50 / 0,75l · 19,90

GlücksSchwein

Rückensteak vom Thüringer Duroc Schwein | Pfefferrahmsauce |
grüne Bohnen | Zwiebeln & Speck | Steakhouse Pommes ^{2, 14, D, E, G, K}

19,90

Unsere WeinEmpfehlung

2018er Negroamaro „I Muri“, Vigneti del Salento * Apulien Italien^G
trocken, weiches und rundes Tannin, reife Aromen erinnern an Cassis,
Kirschen und Waldfrüchte, kräftig, mit langem Finale

0,10l · 3,60 / 0,20l · 6,20 / 0,75l · 21,90

SchwabenWild

Sous-vide gegartes Hüftsteak vom Hirsch |
Rotweinsoße | gebackene Zwiebeln |
König(liche) Käsespätzle^{14, A, D, E, G, K}

21,90

Unsere WeinEmpfehlung

2016er Frühburgunder DQW

Weimarer Poetenweg, WV Freyburg * Saale-Unstrut^G

trocken, harmonische Säure, samtig-weich, intensive
Beerenaromen spielen am Gaumen mit einer leichten Pfeffernote

0,10l · 4,10 / 0,20l · 7,10 / 0,75l · 24,90

FlugSchüler

gegrillte Brust vom Beelitzer Hähnchen |
Kirschtomatensauce | Beeren-Tomaten | Pinienkerne | Olivenerde |
Mini Gnocchi^{1, 2, 6, A, D, E, G, K, M}

15,90

Unsere WeinEmpfehlung

2019er Weißburgunder DQW, Weingut Böhme * Saale-Unstrut^G

trocken, frische Säure, dezentes Bukett von Grapefruit & Zitrus,
am Gaumen Birnen- & Quittenaromen, lebendig und präsent im Abgang

0,10l · 4,30 / 0,20l · 7,30 / 0,75l · 25,90

Kuh(le) Wange

geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsoße |
grüne Bohnen | Speck | Zwiebeln | Kartoffelstampf^{14, D, E, G, K, N}

18,90

Unsere WeinEmpfehlung

2012er Lirac AOC, Domaine La Rocalière * Rhône^G

trocken, kräftiges Tanningerüst, dabei kräftig im Geschmack, würzig und
stoffig, Aromen von gereiften Früchten, adstringierend (pelzig) im Nachhall

0,10l · 4,10 / 0,20l · 7,10 / 0,75l · 24,90

NachSpiel – Unsere Desserts

Oli Vanilli

unser eigenes „eisheimisch“ Vanilleeis |
natives Gardasee Olivenöl | Meersalz^D

4,90

Erdbeeren Trilogie

unser eigenes „eisheimisch“ Erdbeereis | Mascarpone |
Erdbeersalat | Erdbeerszucker^{D, G}

6,90

KuchenKrümel

Spanischer Mandelkuchen |
unser eigenes „eisheimisch“ Kaffeeis | Amarettini Crumble^{A, D, G, M}

6,90

Unsere WeinEmpfehlung zum Dessert

**2019er Huxelrebe, "Bechtolsheimer Petersberg", Spätlese
Weingut Bretz, Bechtolsheim, Rheinhessen^G**

süß, schöne Aromen von getrockneten Aprikosen und Honig,
geschmeidige, dichte Frucht, deutliche Süße neben feiner Säure

0,10l · 3,60 / 0,20l · 6,20 / 0,75l · 21,90

HeimatGenuss-Menü

„FlüssigNahrung“

„SteinStark“

Steinchampignons |
Rahm | Croutons
frischer Sommer-Trüffel^{D, E, K}

+++

„HauptSpiel“

FlugSchüler

gegrillte Brust vom Beelitzer Hähnchen |
Kirschtomatensauce | Beeren-Tomaten | Pinienkerne |
Olivenerde | Mini Gnocchi^{1, 2, 6, A, D, E, G, K, M}

+++

„NachSpiel“

Erdbeeren Trilogie

unser eigenes „eisheimisch“ Erdbeereis | Mascarpone |
Erdbeersalat | Erdbeerezucker^{D, G}

MenüPreis 27,90

Die Weinempfehlung der WeinGeister

2018er André DQW, WV Freyburg * Saale-Unstrut^G
trocken, schön eingebundene Säure, feinfruchtige Aromen
erinnern an Schwarzkirsche, Himbeere und Pflaume,
harmonisch ausklingendes Finale

0,10l · 3,60 / 0,20l · 6,20 / 0,75l · 21,90

Heute schon gescannt?

**Für eine schnelle lückenlose
Kontaktverfolgung:
Luca App - Wir sind dabei!**



**Kein Handy dabei?
Bitte füllen Sie unser
Kontaktformular
vollständig aus.**

Vielen Dank!