

Bohlenstube

Landbrot mit Süßrahmbutter und Olivenöl von Monte Vibiano

Entenleber, Rotkohl, Orange

Entenkompott, Esskastanie

Lachsforelle aus Veckenstedt, Gurke, Grapefruit, Dill

Siebzehn Euro

Kaninchen, Kohlrabi, Trüffel

Siebzehn Euro

Sauerkraut, Birne, Blutwurst vom Gut Wasserleben

Fünfzehn Euro

Rochen, Sellerie, Kapern, Zitrone

Drei und Zwanzig Euro

Bio Lamm aus Ilsenburg, Topinambur, Mispel

Drei und Zwanzig Euro

Ihren Hauptgang servieren wir Ihnen in zwei Gängen

Spanferkel, Blumenkohl, Brot

Sechs und Dreißig Euro

Perlhuhn aus Bodensee/Harz, Pilze, Schwarzwurzeln

Sechs und Dreißig Euro

Passionsfrucht, Kokos

Guanaja, Olivenöl, Haselnuss

Vierzehn Euro

Karotte, Apfel, Frischkäse, Salzkaramel

Vierzehn Euro

Auswahl an regionalem und internationalem Käse vom Brett

Fünfzehn Euro

Feines aus der Patisserie

*Drei Gang Menü **49 Euro***

Für jeden weiteren Gang berechnen wir Ihnen 14 Euro

Gäste mit speziellen diätischen Bedürfnissen oder Lebensmittelallergien, die sich über die Zutaten unserer Speisen informieren möchten, wenden sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Alle Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.