

„Landidyll“Menü



Gegrilltes Äscheilet/ Blumenkohl/
Perlhuhnwürfel/
Klarapfel -Petesilien Gelee
*Grilled grayling fillet / cauliflower / guinea fowl
cubes / Apple & parsley jelly*

Geräucherte Paprikacremesuppe/
Kalbstafelspitz Ravioli/ Kapern Sauerrahm
*Smoked Bell Pepper Cream Soup /
Veal *Tafelspitz* Ravioli / Caper Sour Cream*

Damwildrücken im Blätterteigmantel/
Pfifferlinge/ Bundmöhren/
Kräuter-Kartoffelmousseline/
Fichtennadeljus
*Venison loin in puff pastry / Chanterelle
mushrooms / Bunched carrots / Herb and potato
mousseline / Spruce needle jus*

Rote Johannisbeeren/ Aprikosen/ Malz/
Vanille/ Lindenblüten Eis
*Redcurrant/Apricot/Malt/Vanilla/Linden Blossom
ice cream*
oder
Käsevariation

Menü 90,70 €

Menü Mittag 87,70 €

„Landidyll“Menü „Vegetarisch“



Blumenkohl/ Eierstich/
Klarapfel -Petesilien Gelee
Meerrettich -Gnocchi
*Cauliflower / Egg custard /Apple & Parsley Jelly/
Horseradish Gnocchi*

Geräucherte Paprikacremesuppe/
Auberginenröllchen/ Kapern Saurerrahm
*Smoked paprika cream soup / Eggplant rolls /
Caper sour cream*

Buntes Tomatenragout/ Pfifferlingtaler/
Holunderblütenessigschaum/ Ziegenkäse/
Fenchel

*Colorful tomato ragout / chanterelle patty /
elderflower vinegar foam / goat cheese / fennel*

Rote Johannisbeeren/ Aprikosen/ Malz/
Vanille/ Lindenblüten Eis
*Redcurrant/Apricot/Malt/Vanilla/Linden Blossom
ice cream*

oder
Käsevariation

Menü 85,90 €

Menü Mittag 82,90 €

Korrespondierende Weine inkl. Aperitif zusätzlich 38 € p.P

Letzte Bestellung des **Menüs** am Mittag um **13.30Uhr** und am Abend um **20 Uhr**

Keine einzelne Gänge wählbar

!Gruppen ab 8 Personen nach Absprache!

Qualität und individueller Service werden bei uns ganz groß geschrieben.

Auch Gäste mit Allergien sollen sich bei uns wohlfühlen.

Unsere Mitarbeiter wissen um die Gefahren von allergischen Reaktionen und stehen Ihnen bei Fragen und der Suche nach alternativen Gerichten mit Rat und Tat zur Seite. Für unsere Köche ist es natürlich einfacher wenn es bei der Reservierung mit angegeben wird.

Vorspeisen – Starter



„Zack, Zack“

17,60

Gebratenes Barschfilet/ Rösti/ fermentierte Gemüsecreme/ Pfifferlinge
Pan-fried perch fillet / rösti / fermented vegetable cream / chanterelles

„Kopfsache“

14,10

Mousse vom Kopfsalat/ Gartenkräutersalat/ Radieschen/ Hanfsaat/
geröstete Schwarzbrotwürfel
Butter lettuce mousse / garden herb salad / radishes / hemp seeds / toasted black bread croutons

„Cliffhänger“

19,00

60 Tage am Knochen gereifter Wildschweinrücken/ grüne Bohnenkerne/
Miso Pan Cake/ Kimchi Mayonnaise
60-day bone-in aged wild boar loin / green bean seeds / miso pancake / kimchi mayonnaise

„Küsschen rechts, Küsschen links“

16,60

Dim Sum vom Lammbäckchen/ Erbsensalsa/ Pilzsauerrahm/ Minzöl
Lamb cheek dim sum / pea salsa / mushroom sour cream / mint oil

„Gartenzauber“

12,30

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse
mit Limetten Dressing oder Himbeer Dressing
Seasonal leaf salads / croutons / garden vegetables / seeds / nuts with lime dressing or raspberry dressing

Suppen – Soups



„Schaumschläger“

14,10

Weißes Karottenschaumsüppchen/ gebackene Rotwurstknödel/
Liebstöckelöl
White carrot foam soup / baked blood sausage dumplings / lovage oil

„Schattendiva“

14,50

Consomme von der Strauchtomate/ Ei-Pfefferravioli/ Gemüse
Vine-ripened tomato consommé / Egg and pepper ravioli / Vegetables

„Kalte Welle“

13,90

Kaltes Melonen -Gurkensüppchen/ Ceviche vom Saibling
Chilled Melon and Cucumber Soup/ Char Ceviche

Hauptgänge -Main courses



„Der wilde Eberhard“

35,50

Rosa gebratenes Wildschwein/ Broccoli/ Quarkknöpfli/ Süßholzjus
Rosé-roasted wild boar/ broccoli/ quark dumplings/ liquorice jus

„Heiße Sommerliebe“

39,40

Medium gebratenes Reh/ Mangold/ Grießroulade/ Gewürzkirsche/
Pfifferlinge
Medium-cooked roe deer/ chard/ semolina roulade / spiced cherry / chanterelles

„Stilbruch“

38,90

Rosa gebratene Entenbrust/ Rote Bete/ Hafertaler/ Lauchkaviar/
Rosen-Frischkäse
Pan-roasted duck breast (pink) / beetroot / oat cakes / leek caviar / rose-infused cream cheese

„Multikulti“

36,40

Duo vom heimischen Kalb/ Tafelspitz/ Kalbsniere/ Rahmkohlrabi/
gebackene Erbsennocken
*Duo of local veal / Tafelspitz / veal kidney / creamed kohlrabi /
baked pea dumplings*

„Da,da,da...“



35,70

Verschiedenes vom Hallischen Schwein/ Bohnen-
Cassoulet/ in Bienenwachs gegarte junge Kartoffeln/ Tomatenmarmelade
*Assorted cuts of Hallesches pig / bean cassoulet / new potatoes cooked in
beeswax / tomato jam*

Fisch – Fish



„M & M“

39,00

Gebratenes Meerforellenfilet/ Forellenkaviar/ gepickelte Kräutergnocchi/
Schmorgurken/ Meerrettichsauerrahm/ Zwiebel

*Pan-fried sea trout fillet / trout caviar / pickled herb gnocchi / braised cucumbers /
horseradish sour cream / onion*

„Hey Makarele“

34,90

Gegrilltes Makrelenfilet/ Paprikacreme/ Zucchini/ Gänse-Konfitpraline/
Holunderblüten Cous Cous/ Fenchelsalat

*Grilled mackerel fillet / bell pepper cream / zucchini / goose confit praline /
elderflower couscous / fennel salad*

Vegetarisch- Vegetarian



„Eine gute Mischung“

29,20

Pfifferlingsmaultaschen/ junger Lauch/ Sonnenblumenkerne/ Gazpacho
Chanterelle Maultasche / young leek / sunflower seeds / gazpacho

„Asche zu Asche“

28,30

Zerlegter Fenchel/ Tomaten Gerste/ Gemüseascherkracker/ Aprikose
Deconstructed fennel / tomato barley / vegetable ash cracker / apricot

Dessert – dessert



„Edler Schatten“

15,10

Gestockter Sauerrahm/ Sauerkirschmousse/ Brownie/
Holunderblüten-Matchaeis

Set sour cream / sour cherry mousse / brownie / elderflower-matcha ice cream

„Magic Sommer“

15,10

Törtchen von Pfirsich, Vanille, schwarzen Johannisbeeren/ Campari-Popcorneis
Peach, vanilla, and blackcurrant tartlet / Campari popcorn ice cream

„Käsewagen“

16,-

5 Käsesorten ihrer Wahl/ Brot/ Aufstrich
5 cheeses of your choice / bread / spreads

*Wir freuen uns, Sie weiterhin als Gäste in unserem Restaurant, begrüßen zu dürfen.
Familie Geinitz und das Rathaus Team*