SCHLOSS
GASTHOF
AUERSTEDT

Vorspeisen

Knackiger Feldsalat
Kartoffeldressing I Speck I Croutons g,c,j
8,90 €

Dreierlei von der Möhre
Hirschschinken I Pumpernickel I
11,80 €

Gebrannte Creme vom Ziegenkäse
Walnuss I Orangenchicoreè I Petersilienöl c,g
10,50 €

Suppen

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
Ingwer I Lebkuchen a,g,h
7,20 €

Rinderkraftbrühe
Kräuterflädle I Gemüsewürfel I Schnittlauch c,g,h
8,50 €

Fischgericht

Zander auf der Haut gebraten
Pastinakenpüree I Blattspinat I Safran a,d,g,h,
25,50 €

Filets von der Forelle aus Wichmar
Knuspermantel I Schnittlauch I Chillinudeln I Pak choi a,d,g,h
24,50 €

A

SCHLOSS
GASTHOF
AUERSTEDT

Hauptgerichte

Gebratene Brust vom Maishähnchen
Preiselbeerjus I geschmortes Herbstgemüse I Cremige Polenta a,g,h
24,00 €

Filet vom Thüringer Duroc Schwein
Rosenkohl I Kürbispüree I Kräuterseitlinge a,c,g
25,50 €

Rinderroulade nach Schlossgasthof Art,
Speck I Zwiebel I Gewürzgurke I Gewürzrotkohl I Thüringer Kloß 9,a,h,j
23,50 €

„Jägerrostbraten“
Rumpsteak I Waldpilze I Jus I Gemüse I Bratkartoffel a,h,
27,00 €

Schnitzel vom Thüringer Duroc Schwein
Bratkartoffel I Gurkensalat I Preiselbeeren
18,00 €

Vegetarisch

Vegane „Entenbrust“ Geschmorter Sellerie
Pastinakenpüree I geschmortes Herbstgemüse I Gemüsejus a,c,g,h
15,80 €

SCHLOSS
GASTHOF
AUERSTEDT

Auerstedt`s wilde Seite

Gehacktesstippe vom Wild mit feinen Nudeln
18,00 €

Sauerbraten vom Wildschwein
Thüringer Klöße I Wildgarnitur I Wacholderjus
24,00 €

Glacierter Wildschweinrücken
Kartoffelbaumkuchen I Wildgarnitur I Portweinjus
32,00 €

Geschmorte Wildhasenkeule
Thüringer Klöße I Wildgarnitur I Waldpilze
26,00 €

½ Wildente mit Maronen und Äpfeln gefüllt
Thüringer Klöße I Wildgarnitur I Waldpilze
26,00 €

Unsere Wildgarnitur besteht aus Rotkohl, Rahmwirsing, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel

Dessert

„Espresso Genuss“
Espresso I Mousse au Choccolate c,g
4,60 €

Die Drei Zwetschgen
Gefüllte Buchtel I Parfait I Kompott a,c,g
8,60 €

Halbgefrorenes vom Kürbiskernöl
Weiße Schokolade I Orangengel I Schokoladenerde c,g
9,50 €

SCHLOSS
GASTHOF
AUERSTEDT

Kräuter der

Z U S A T Z S T O F F E :

1Farbstoffe
2chininhaltig
3Antioxidationsmittel
4Sulfite
5koffeinhaltig
6Säuerungsmittel
7Süßstoffe
8Stabilisator
9 Konservierungsmittel

AL L E R G E N E :

a Glutenhaltiges Getreide
a1Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Dinkel, a5 Hafer, a6 Kamut
b Krebstiere und daraus gewonne Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonne Erzeugnisse
d Fisch und daraus gewonne Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonne Erzeugnisse
f Sojabohnen und daraus gewonne Erzeugnisse
g Milch/Laktose und daraus gewonne Erzeugnisse
h Sellerie und daraus gewonne Erzeugnisse
iSchalenfrüchte
i1 Mandeln; i2 Haselnüsse; i3 Walnüsse; i4 Cashuenüsse;
i5 Pecannüsse;i6 Paranüsse; i7 Pistazien; i8 Macadamia- oder Queenlandsnüsse
j Senf und daraus gewonne Erzeugnisse
k Sesamsamen und daraus gewonne Erzeugnisse
l Schwefeldioxid und Sulfit
m Lupine und daraus gewonne Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonne Erzeugniss