

## **Vorspeisen**

|  |         |
|--|---------|
| <b>Carpaccio vom Angus Rind</b><br><i>mit Parmesan<sup>(g,1,2)</sup> und Baguette<sup>(a-1)</sup></i>                      | 13,50 € |
| <b>Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs</b><br><i>mit Balsamico-Limetten-Beize und Baguette</i>                           | 12,20 € |
| <b>Tatar von geräucherter Lachs</b><br><i>auf Kartoffelrösti angerichtet mit Salatbouquet<br/>und etwas Kräuterschmand</i> | 11,20 € |
| <b>kleiner Salatteller</b><br><i>bunt gemischter Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing<sup>(g,i)</sup></i>                  | 7,80 €  |

## **Aus dem Suppentopf**

|  |        |
|--|--------|
| <b>Bouillon vom Tafelspitz</b><br><i>mit bunter Einlage<sup>(a-1,c,g)</sup> und Kräutern</i> | 6,90 € |
| <b>Tagessuppe</b> <sup>(g,i)</sup>   | 7,20 € |

## **Salate**

### **Salat „Hähnchenbrust“**

*verschiedene knackige Blattsalate  
mit Tomate, Gurke, Paprika,  
Hähnchenbrustfilet (160g) und Baguette<sup>(a-1)</sup>* 19,50 €

### **Salat „gebackener Waller“**

*verschiedene knackige Blattsalate  
mit Tomate, Gurke, Paprika, in Panko gebackenes Wallerfilet  
mit Senf-Dill-Dip und Baguette<sup>(a-1)</sup>* 22,80 €

### **Salat „Rumpsteak“**

*verschiedene knackige Blattsalate  
mit Tomate, Gurke, Paprika,  
Rumpsteak (250g) und Baguette<sup>(a-1)</sup>* 24,80 €

### **Salat „Hirsch“**

*verschiedene knackige Blattsalate  
marinierte Salate, zwei Spiegeleier  
und Bratkartoffeln<sup>(1,2,3)</sup>* 16,50 €

**Gerne servieren wir Ihnen die Salate  
mit unserem hausgemachten Sauerrahmdressing<sup>(g,j)</sup>  
oder mit Kräutervinaigrette<sup>(j)</sup>.**

## **Leckeres aus Topf und Pfanne**

### **Eisbeinsülze nach Art des Hauses**<sup>(c,2,6)</sup>

mit hausgemachter Remouladensauce<sup>(g,j,2,6)</sup>  
und Bratkartoffeln <sup>(1,2,3)</sup>

15,80 €

### **Thüringer Rostbrätel**

zwei marinierte Schweinekammsteaks<sup>(j,1,2,3)</sup>,  
mit gebräunten Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln <sup>(1,2,3)</sup>

14,80 €

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**<sup>(a-1,c)</sup>

mit Pommes frites und Salatbeilage<sup>(g,j)</sup>

17,90 €

### **Grillteller „Hirsch“**

mit Roastbeef, Schweinelende und Hähnchenbrust  
dazu Pommes frites<sup>(l)</sup>, Kräuterbutter<sup>(g)</sup>  
und Salatbeilage<sup>(g,j)</sup>

22,80 €

### **Schweinemedallions**

*drei Medallions vom Schwein  
auf sautiertem saisonalen Marktgemüse,  
serviert mit Jus <sup>(a-1 i, j)</sup> und Kroketten*

24,90 €

### **Rumpsteak „Madagaskar“**

*saftig gebratenes Rumpsteak auf feinen Speckbohnen<sup>(g)</sup>  
mit Pfeffersauce<sup>(a-1,g,i)</sup> und Bratkartoffeln<sup>(1,2,3)</sup>*

27,50 €

### **Rumpsteak „Kräuterbutter“**

*saftig gebratenes Rumpsteak  
mit Kräuterbutter<sup>(g)</sup> und Pommes frites  
und Salatbeilage<sup>(g,i)</sup>*

27,50 €

### **geschmorte Ochsenbäckchen**

*Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse,  
dazu reichen Prinzessbohnen & Butterspätzle*

28,90 €

**Auf Anfrage servieren wir Ihnen die meisten  
Gerichte als halbe Portion.**



## **Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte**

### **hausgemachte Rinderroulade**<sup>(a-1,i,j)</sup>

(gefüllt mit Speck<sup>(1,2,3)</sup>, Gewürzgurken<sup>(2,3)</sup> und Zwiebeln)

mit Rotkohl<sup>(2,3)</sup> und Thüringer Klößen<sup>(a-1,g,l,1)</sup>

16,90 €

### **Wildschweinbraten**<sup>(a-1,g,i,j,l)</sup>

dazu Rosenkohl<sup>(g)</sup> und Thüringer Klöße<sup>(a-1,g,l,1)</sup>

19,20 €

### **gemischter Hirsch- und Wildschweinbraten**<sup>(a-1,i,j,l)</sup>

mit Preiselbeersahne<sup>(g,3)</sup> und Rotkohl<sup>(2,3)</sup>,

dazu Thüringer Klöße<sup>(a-1,g,l,1)</sup>

19,20 €

### **knusprige Gänsebrust**

mit Rotkohl<sup>(2,3)</sup> und Thüringer Klößen<sup>(a-1,g,l,1)</sup>

20,50 €

## Fisch & Meer

- Matjes „Hausfrauenart“**<sup>(g,2,3)</sup>  
*Matjesfilet in Apfel-Zwiebelrahm und Kräutern,  
dazu Salzkartoffeln* 17,80 €
- Seelachsfilet**<sup>(i,g)</sup>  
*pochiertes Seelachsfilet in feiner Senfsauce  
Petersilienkartoffeln & bunter Beilagesalat*<sup>(g,i)</sup> 19,90 €
- Zanderfilet**<sup>(i,g)</sup>  
*gegrilltes Zanderfilet  
auf Bandnudeln in Blattspinat und Rahm* 22,90 €

## Unsere vegetarischen Empfehlungen

- Süßkartoffel-Gnocchi**  
*in Erdnusspesto  
mit Zuckerschoten, Shiitakes & Paprikawürfeln* 17,50 €
- Nudelbonbons**  
*mit Tomate-Mozzarella <sup>(a-1 i c)</sup> in fruchtigem Tomatensugo<sup>(l)</sup>,  
verfeinert mit gehobelten Parmesan* 17,50 €
- vegetarische Buddha Bowle**  
*bunte Reis-Getreide-Mischung mit Süßkartoffel, Zuckerschoten,  
Erbsen-Protein-Stripes in Kokos-Chili* 18,50 €

## Desserts und Eisvariationen

**Tagesdessert** 6,50 €

### Eiskaffee oder Eisschokolade

*zwei Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis<sup>(g,h)</sup>  
garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupfer Sahne* 6,50 €

### gemischtes Eis

*drei Kugeln Eis (Schoko, Vanille, Erdbeere)<sup>(g,h)</sup>  
garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupfer Sahne* 7,50 €

### Erdbeerdessert

*drei Kugeln Vanilleeis<sup>(g,h)</sup>  
auf marinierten Erdbeeren, Sahne* 8,50 €

### Mangodessert

*zwei Nocken Mangosorbet im Schokoladenmantel<sup>(g,h)</sup>  
an marinierten Waldfrüchten* 9,50 €

### Dessertteller „Hirsch“

*Panna Cotta Triologie<sup>(c,g)</sup>  
mit Erdbeersauce, Mangosauce & Schokoladensauce* 10,50 €

( 1 ) Farbstoff  
( 2 ) Konservierungsstoffe  
( 3 ) Antioxidationsmittel

( 4 ) Geschmacksverstärker  
( 5 ) Schwefeldioxid, Sulfate  
( 6 ) mit Süßungsmitteln

( 7 ) mit Phosphat  
( 8 ) koffeinhaltig  
( 9 ) chininhaltig

( a ) Glutenhaltiges Getreide (Weizen -1, Roggen - 2, Gerste - 3, Hafer - 4, Dinkel - 5, Kamut - 6, Hybridstämme davon)

( h ) Schalenfrüchte (Mandel -1, Haselnuss -2, Walnuss -3, Cashew - 4, Pecannuss - 5, Paranuss - 6, Pistazie - 7, Macadamianuss -8, Queenslandnuss -9)

( b ) Krebstiere  
( d ) Fische  
( g ) Milch  
( j ) Senf  
( m ) Lupinen

( c ) Eier  
( e ) Erdnüsse  
( i ) Sellerie  
( k ) Sesamsamen  
( n ) Weichtiere

( f ) Sojabohnen  
( l ) Schwefeldioxid, Sulfate