

## **Vorspeisen**

<b>Carpaccio vom Angus Rind</b> <i>mit Parmesan<sup>(g,1,2)</sup> und Baguette<sup>(a-1)</sup></i>	15,20 €
<b>Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs</b> <i>mit Balsamico-Limetten-Beize und Baguette<sup>(a-1)</sup></i>	14,20 €
<b>feines Würzfleisch</b> <i>mit Käse<sup>(1,2, a-1)</sup> überbacken, dazu Toastecken<sup>(a-1)</sup></i>	10,80 €
<b>kleiner Salatteller</b> <i>bunt gemischter Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing<sup>(g, j)</sup></i>	8,90 €

## **Aus dem Suppentopf**

<b>Bouillon vom Tafelspitz</b> <i>mit bunter Einlage<sup>(a-1,c,g)</sup> und Kräutern</i>	7,90 €
<b>Tagessuppe<sup>(g,i)</sup></b>	8,50 €

## **Salate**

### **Salat „Hähnchenbrust“**

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

21,50 €

### **Salat „Rumpsteak“**

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

26,80 €

### **Salat „Hirsch“**

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

18,50 €

### **Salat „Falafel“**

*verschiedene knackige Blattsalate  
marinierte Salate<sup>(g, i)</sup>, gebackene Falafel<sup>(c,f,g,i,j,k)</sup> im Schälchen  
Chili-Dip*

16,50 €

**Gerne servieren wir Ihnen die Salate  
mit unserem hausgemachten Sauerrahmdressing<sup>(g,i)</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>

17,80 €

### **Thüringer Rostbrätel**

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

16,80 €

### **Grillteller „Hirsch“**

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

24,90 €

### **Kalbsleber „Berliner Art“**

rosa gebratene Kalbsleber an Kartoffelschnee  
mit gedünsteten Zwiebeln und glasierten Apfelstückchen,  
leichte Jus

24,90 €

### **zart rosa gegrillter Lammrücken**

mariniert mit Knoblauch & provenzalischen Kräutern  
auf mediterranem Gemüse  
Wedges Kartoffeln

27,90 €

**Wiener Schnitzel** <sup>(a-1,c)</sup>

*Schnitzel aus der Kalbsoberschale  
mit Pommes frites und Salatbeilage<sup>(g,j)</sup>*

27,90 €

**Schweinemedallions**

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

27,90 €

**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>*

29,80 €

**Rumpsteak „Kräuterbutter“**

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

29,80 €

**geschmorte Ochsenbäckchen**

*Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse<sup>(i)</sup>,  
dazu reichen Prinzessbohnen und Butterspätzle<sup>(c,a,g)</sup>*

30,90 €

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

## **Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte**

**Rehulasch mit Waldpilzen**<sup>(g,i,a-1)</sup>  
mit Thüringer Klößen<sup>(a-1,g,l,1)</sup>, Salatteller 18,90 €

**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> 18,90 €

**Thüringer Sauerbraten**<sup>(a-1,g,i,j,l)</sup>  
mit Rotkohl<sup>(g)</sup> und Thüringer Klöße<sup>(a-1,g,l,1)</sup> 21,50 €

**Wildschweinbraten**<sup>(a-1,g,i,j,l)</sup>  
dazu Rosenkohl<sup>(g)</sup> und Thüringer Klöße<sup>(a-1,g,l,1)</sup> 22,00 €

**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> 22,00 €

## **Fisch & Meer**

### **Matjes „Hausfrauenart“<sup>(g,2,3)</sup>**

Matjesfilet in Apfel-Zwiebelrahm und Kräutern,  
dazu Salzkartoffeln

19,80 €

### **Schellfisch**

pochiertes Mittelfilet vom Schellfisch  
auf feiner Senfsauce<sup>(i,g)</sup>, Petersilienkartoffeln  
bunter Beilagensalat<sup>(g,j)</sup>

25,90 €

### **Schwarze Tagliatelle**

Sepia - Tagliatelle mit pikantem Tomatengemüse und  
sechs gegrillten Riesengarnelen, bunte Salatschale

26,90 €

### **Tranchen vom frischen Lachs**

Lachstranchen in Spinatrahm<sup>(g)</sup>  
auf frischen Bandnudeln<sup>(a,c,g,n,j)</sup>

26,90 €

## **Unsere vegetarischen Empfehlungen**

### **frische Bandnudeln**

mit pikantem Ratatouille<sup>(i)</sup>,  
verfeinert mit gehobelten Parmesan

18,90 €

### **Spätzlepfanne<sup>(g, j,a,f)</sup>**

mit buntem Gemüse und Pilzen,  
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat<sup>(g,j)</sup>

19,90 €

### **Couscous-Bratlinge**

zwei Couscous-Gemüse-Bratlinge<sup>(a,c)</sup>  
auf pikantem Tomatengemüse, Petersilienkartoffeln

20,90 €

## Desserts und Eisvariationen

**geflamnte Crème Brûlée aus Kokosmilch<sup>(c,g)</sup>** 9,50 €

### Eiskaffee oder Eisschokolade

zwei Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis<sup>(g,h)</sup>  
garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupper Sahne 8,90 €

### gemischtes Eis

drei Kugeln Eis<sup>(g,h)</sup>  
garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupper Sahne 8,90 €

### Aprikosensorbet<sup>(6,a)</sup> mit Rosmarin

im Glas mit Prosecco aufgegossen 9,50 €

### Dessertteller „Hirsch“

Mangomousse<sup>(c,g)</sup> mit marinierten Himbeeren  
und fruchtig dekoriert 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

Unsere Speisen können Spuren von Krebstieren, Fisch, Weichtieren, Nüssen, Schalenfrüchten, Senf, Gluten, Sellerie enthalten