



Vorspeisen / kleine Gerichte

Carpaccio vom Angus Rind

mit Parmesan^(g,1,2) und Baguette^(a-1)

15,20 €

Burrata^(i,g) mit Cocktailtomaten

Burrata umrahmt von marinierten Cocktailtomaten, auf Rucola, dazu reichen wir Baguette^(a-1)

16,90 €

feines Würzfleisch

mit Käse^(1,2, a-1) überbacken, dazu Toastecken^(a-1)

10,80 €

Strammer Max

Schinkenwürfel^(5,7,l) auf zwei Scheiben Kastenbrot
zwei Spiegelei und etwas Salatgarnitur

10,80 €

kleiner Salatteller

bunt gemischter Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing^(g, j)

8,90 €

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz

mit bunter Einlage^(a-1, c,g) und Kräutern

7,90 €

Tagessuppe^(g,i)

8,90 €



Salate

Salat „Hähnchenbrust“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika,
Hähnchenbrustfilet (160g) und Baguette^(a-1)* 21,90 €

Salat „zarte – rose, gebratene Entenbrust“

*verschiedene knackige Blattsalate in Vinaigrette^(j)
und angemachte Salate, nappiert mit Sauerrahmdressing^(g,j)
Entenbrust (250g-Rohgewicht) und Baguette^(a-1)* 25,90 €

Salat „Rumpsteak“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika^(g, j),
Rumpsteak (250g) und Baguette^(a-1)* 26,80 €

Salat „Hirsch“

*verschiedene knackige Blattsalate
marinierte Salate^(g, j), zwei Spiegeleier
und Bratkartoffeln^(1,2,3)* 19,50 €

**Gerne servieren wir Ihnen die Salate
mit unserem hausgemachten Sauerrahmdressing^(g,j)
oder mit Kräutervinaigrette^(j).**



Leckeres aus Topf und Pfanne

Eisbeinsülze nach Art des Hauses^(c,2,6)

mit hausgemachter Remouladensauce^(g,j,2,6)
und Bratkartoffeln^(1,2,3)

17,80 €

Thüringer Rostbrätel

zwei marinierte Schweinekammsteaks^(j,1,2,3),
mit gebräunten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln^(1,2,3)

17,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“^(a-1,c)

mit Pommes frites und Salatbeilage^(g,j)

19,90 €

Grillteller „Hirsch“

mit Roastbeef, Schweinelende und Hähnchenbrust
dazu Pommes frites^(l), *Kräuterbutter*^(g)
und Salatbeilage^(g,j)

25,90 €

gegrillte Beinscheiben vom Lamm

Lammbeinscheiben mariniert mit Knoblauch & Thymian
auf mediterranem Gemüse, Herzoginkartoffeln

27,90 €



Schweinemedallions

*vier Medallions vom Schwein
mit frischen Champignons a la Creme^(a,g),
an gebutterten Spätzle^(a,c)*

27,90 €

gegrillte Hähnchenbrust „Tandori“

*gegrilltes Brustfilet mariniert mit Tandoripaste
auf fruchtiger Currysauce, Basmatireis*

28,90 €

Eine Empfehlung unserer mexikanischen Köchin

Rumpsteak „Mexikanisch“

*saftig gebratenes Rumpsteak auf Mole von Roter Beete^(e,i,g,k,r)
mit Wedges Kartoffeln & sautiertem Gemüse*

Mole ist eine Sauce von roter Beete, Erdnüssen, Mandeln, weißer Schokolade & Apfel,
abgerundet mit leichter Zimt Note, Sesam & Knoblauch

29,80 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

*saftig gebratenes Rumpsteak
mit Kräuterbutter^(g) und Pommes frites
und Salatbeilage^(g,i)*

29,80 €

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



Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte

hausgemachte Rinderroulade^(a-1,i,j)

(gefüllt mit Speck^(1,2,3), Gewürzgurken^(2,3) und Zwiebeln)

mit Rotkohl^(2,3) und Thüringer Klößen^(a-1,g,l,1)

19,90 €

Rehgulasch mit Waldpilzen^(g,l,a-1)

mit Thüringer Klößen^(a-1,g,l,1), Salatteller

20,90 €

Thüringer Sauerbraten^(a-1,g,i,j,l)

mit Rotkohl^(g) und Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1)

21,50 €

Wildschweinbraten^(a-1,g,i,j,l)

dazu Rosenkohl^(g) und Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1)

22,00 €

gemischter Hirsch- und Wildschweinbraten^(a-1,i,j,l)

mit Preiselbeersahne^(g,3) und Rotkohl^(2,3),

dazu Thüringer Klöße^(a-1, g, l,1)

22,00 €



Fisch & Meer

Matjes „Hausfrauenart“^(g,2,3)

*Matjesfilet in Apfel-Zwiebelrahm und Kräutern,
dazu Salzkartoffeln*

19,80 €

gegrilltes Filet von der Lachsforelle

*an Pfifferling-Tomatengemüse
Petersilienkartoffeln*

25,90 €

Bandnudeln mit Lachswürfeln

*Bandnudeln in leichtem Rahm mit Blattspinat
und Lachswürfeln*

22,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

Süsskartoffel-Gnocchi-Pfanne

*Süsskartoffel-Gnocchi mit Erdnüssen,
Zuckerschoten, Shiitakes & Paprika*

18,90 €

Vegane Maultaschen

*mit buntem Gartengemüse,
in Petersilienbutter geschwenkt*

18,90 €



Desserts und Eisvariationen

Vanillecreme^(c,g) mit weißer Schokolade

*mit einer Haube von karamellisierten Nüssen
im Gläschen serviert*

8,90 €

Eisschokolade oder Eiskaffee

*zwei Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis^(g,h)
garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupfer Sahne*

8,90 €

gemischtes Eis

*drei Kugeln Eis^(g,h)
garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupfer Sahne*

8,90 €

Mangoeis im Glas^(a,g)

Fruchtpüree & Eis im Glas serviert

9,50 €

Sizilianische Teigröllchen

*mit Eis gefüllte Teigröllchen an grüner Grütze
Sahne*

10.90 €

Dessertteller „Hirsch“

*Schokoladen-Nougat-Nocken mit Tartufo-Cafe-Eis
Sahne und Obst*

10,90 €

(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