



Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind

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

15,50 €

Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs

mit Balsamico-Limetten-Beize und Baguette^(a-1)

14,50 €

kleiner Salatteller

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

9,50 €

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz

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

7,90 €

Feines Tagessüppchen ^(g,i)

verfeinert mit Sahnehaube & Kräutern

8,90 €



Salate

Salat „Hähnchenbrust“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika,
Hähnchenbrustfilet (180g) und Baguette^(a-1)*

23,50 €

Salat „Rumpsteak“

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

26,80 €

**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 €



Schweinemedallions

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

27,90 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

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

29,80 €

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 €

**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)

19,50 €

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

mit Thüringer Klößen, Salatteller

19,90 €

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 €

knusprige Entenkeule

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

23,50 €

knusprige Gänsebrust

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

24,50 €



Fisch & Meer

Matjes „Hausfrauenart“^(g,2,3)

*Matjesfilet in Apfel-Zwiebelrahm und Kräutern,
dazu Salzkartoffeln^(l)*

19,80 €

sautiertes Lachsfilet

*auf Senf-Dill-Sauce, mit gebutterten Karotten
Petersilienkartoffeln*

25,90 €

gegrilltes Zanderfilet

auf tomatisierten Bandnudeln und Salatteller^(g,i)

25,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

Süsskartoffel – Gnocchi - Pfanne

*Süsskartoffel-Gnocchi mit Erdnüssen,
Zuckerschoten, Shiitakes & Paprika^(h,k,f,a)*

19,90 €

veganer Seitanbraten

*in Pflaumengewürzjus^(a,i,f,5)
abgerundet mit Zimt, Orange & Lebkuchen
Rosenkohl und Thüringer Klösse^(g,i)*

23,90 €



Desserts und Eisvariationen

Schokoladen-Nougat-Tarte^(c,g,h,f)

*mit gerösteten Nüssen in knuspriger Schokoladentartelette
Eierlikörnocke an gelber Grütze*

9,90 €

Eisschokolade

*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 €

weißes Schokoladenmousse^(h,f)

*an marinierten Himbeeren^(6,1)
und einer Kugel Pistazieneis, Sahne*

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