



Vorspeisen

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

Aus dem Suppentopf

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

Salate

Salat „Hähnchenbrust“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika,
Hähnchenbrustfilet (160g) und Baguette^(a-1)* 21,50 €

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)* 18,50 €

Salat „Falafel“

*verschiedene knackige Blattsalate
marinierte Salate^(g, j), gebackene Falafel^(c,f,g,i,j,k) im Schälchen
Chili-Dip* 16,50 €

**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)

16,80 €

Grillteller „Hirsch“

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

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 ^(a-1,c)

*Schnitzel aus der Kalbsoberschale
mit Pommes frites und Salatbeilage^(g,j)*

27,90 €

Schweinemedallions

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

27,90 €

Rumpsteak „Madagaskar“

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

29,80 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

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

29,80 €

geschmorte Ochsenbäckchen

*Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse⁽ⁱ⁾,
dazu reichen Prinzessbohnen und Butterspätzle^(c,a,g)*

30,90 €

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

Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte

Rehulasch mit Waldpilzen^(g,i,a-1)
mit Thüringer Klößen^(a-1,g,l,1), Salatteller 18,90 €

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) 18,90 €

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 €

Schellfisch

pochiertes Mittelfilet vom Schellfisch
auf feiner Senfsauce^(i,g), Petersilienkartoffeln
bunter Beilagensalat^(g,j)

25,90 €

Schwarze Tagliatelle

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

26,90 €

Tranchen vom frischen Lachs

Lachstranchen in Spinatrahm^(g)
auf frischen Bandnudeln^(a,c,g,n,j)

26,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

frische Bandnudeln

mit pikantem Ratatouille⁽ⁱ⁾,
verfeinert mit gehobelten Parmesan

18,90 €

Spätzlepfanne^(g, j,a,f)

mit buntem Gemüse und Pilzen,
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat^(g,j)

19,90 €

Couscous-Bratlinge

zwei Couscous-Gemüse-Bratlinge^(a,c)
auf pikantem Tomatengemüse, Petersilienkartoffeln

20,90 €

Desserts und Eisvariationen

geflamnte Crème Brûlée aus Kokosmilch^(c,g) 9,50 €

Eiskaffee oder 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 €

Aprikosensorbet^(6,a) mit Rosmarin

im Glas mit Prosecco aufgegossen 9,50 €

Dessertteller „Hirsch“

*Mangomousse^(c,g) 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