

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)	8,90 €

Salate

Salat „Hähnchenbrust“

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

21,90 €

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 €

zart rosa gegrillter Lammrücken

mariniert mit Knoblauch & provenzalischen Kräutern
auf mediterranem Gemüse
Wedges Kartoffeln

27,90 €

Schweinemedallions

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

27,90 €

Kalbsrückensteak

*auf Spinat-Bandnudeln in Gorgonzolacreme,
Salatbeilage^(g,i)*

28,90 €

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,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)

18,90 €

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

mit Thüringer Klößen^(a-1,g,l,1), 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 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*

19,80 €

gegrillte Forellenfilets

*an gebutterten gelben & roten Karotten
Dillbutter und Petersilienkartoffeln*

24,90 €

sautiertes Zanderfilet

*auf Spitzkohlstreifen mit Crémé fraiche
Petersilienkartoffeln*

27,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

knusprig gebackene Bällchen ^(a-1, c, i) – Vegan -

*aus Kichererbsen und Bulgur,
an marinierten Blattsalaten mit Vinaigrette
und Chilli-Knoblauch Dip*

17,80 €

Gemüselasagne provencialisches Art^(g,a,1)

*mit mediterranem Gemüse & Bechamelcreme,
auf Tomatensauce,
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat^(g,j)*

19,90 €

Desserts und Eisvariationen

Bayerische Creme^(c,g)

an roter Grütze⁽⁶⁾

8,90 €

Eisschokolade

zwei Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis ^(g,h)

garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupper Sahne

8,90 €

gemischtes Eis

drei Kugeln Eis ^(g,h)

garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupper Sahne

8,90 €

Nussbecher

Haselnusseis, Schokoladeneis und Vanilleeis

mit Nüssen, Schokoladensauce und Sahne

10,90 €

Apfelküchle^(g,c,r)

in Zimt & Zucker gewälzt

Vanilleeis & Sahne

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