

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Carpaccio vom Angus Rind <i>mit Parmesan^(g,1,2) und Baguette^(a-1)</i> | 13,50 € |
| Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs <i>mit Balsamico-Limetten-Beize und Baguette^(a-1)</i> | 12,20 € |
| drei Knoblauch-Garnelen <i>an mariniertem Feldsalat und Baguette^(a-1)</i> | 12,20 € |
| kleiner Salatteller <i>bunt gemischter Salat mit Sauerrahm-Kräuter dressing^(g,i)</i> | 7,80 € |

Aus dem Suppentopf

| | |
|--|--------|
| Bouillon vom Tafelspitz <i>mit bunter Einlage^(a-1,c,g) und Kräutern</i> | 6,90 € |
| Tagessuppe ^(g,i) | 7,20 € |

Salate

Salat „Hähnchenbrust“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika,
Hähnchenbrustfilet (160g) und Baguette^(a-1)* 19,50 €

Salat „gebackener Waller“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika, in Panko gebackenes Wallerfilet
mit Senf-Dill-Dip und Baguette^(a-1)* 22,80 €

Salat „Rumpsteak“

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika,
Rumpsteak (250g) und Baguette^(a-1)* 24,80 €

Salat „Hirsch“

*verschiedene knackige Blattsalate
marinierte Salate, zwei Spiegeleier
und Bratkartoffeln^(1,2,3)* 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)

15,80 €

Thüringer Rostbrätel

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

14,80 €

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

mit Pommes frites und Salatbeilage^(g,j)

17,90 €

Grillteller „Hirsch“

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

22,80 €

Schweinemedallions

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

24,90 €

Rumpsteak „Madagaskar“

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

27,50 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

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

27,50 €

geschmorte Ochsenbäckchen

*Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse,
dazu reichen Prinzessbohnen und Butterspätzle*

28,90 €

**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)

16,90 €

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

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

19,20 €

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)

19,20 €

knusprige Gänsebrust

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

20,50 €

Fisch & Meer

Matjes „Hausfrauenart“^(g,2,3)
*Matjesfilet in Apfel-Zwiebelrahm und Kräutern,
dazu Salzkartoffeln* 17,80 €

Schollenröllchen
*pochierte Schollenröllchen „provencalische Art“
auf feiner Dillsauce ^(i,g), Petersilienkartoffeln
bunter Beilagensalat^(g,i)* 24,90 €

Steinbeisserfilet^(i,g,a-1)
*gebratenes Filet vom Steinbeisser
auf Bandnudeln in Blattspinat und Rahm* 24,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

Gemüse -Kartoffel-Gulasch
mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis 16,50 €

frische Bandnudeln
*mit pikantem Ratatouille⁽ⁱ⁾,
verfeinert mit gehobelten Parmesan* 17,50 €

Spätzlepfanne
*mit buntem Gemüse und Pilzen,
dazu reichen wir einen kleinen gemischten Salat* 18,50 €

Desserts und Eisvariationen

weißes Schokoladenmousse

an aromatisierter Grütze von Waldbeeren,
leicht aromatisiert mit Rotwein und Amaretto 7,90 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

zwei Kugeln Vanille- oder Schokoladeneis^(g,h)
garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupfer Sahne 7,50 €

gemischtes Eis

drei Kugeln Eis (Schoko, Vanille, Erdbeere)^(g,h)
garniert mit einer Eiswaffel und einem Tupfer Sahne 7,50 €

Aprikosensorbet mit Rosmarin

im Glas mit Prosecco aufgegossen 8,50 €

geeistes Brombeermousse^(c,g)

auf Bisquit, auf Eierlikörspiegel angerichtet
frische Früchte und Sahne 8,50 €

Dessertteller „Hirsch“

Mohnmousse^(c,g) mit Erdbeersauce und
Schokoladencrumble mit Fruchtdeko 9,50 €

(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