



Vorspeisen / kleine Gerichte

feines Würzfleisch

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

10,80 €

Carpaccio vom Angus Rind

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

15,20 €

Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs

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

14,80 €

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 €

Soljanka

*Pikanter Eintopf mit Wurst, Paprika, Gurke, Tomate
Sauerkraut, garniert mit Zitrone und Sauer Rahm*

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 €

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 €



gegrillte Hähnchenbrust „Tandori“

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

28,90 €

Wiener Schnitzel^(a-1,c)

*Schnitzel aus dem Kalbsrücken
mit Pommes frites und Salatbeilage^(g,j)*

29,90 €

Zwiebelrostbraten

*Rosa gegrilltes Rumpsteak mit Zwiebelsauce^(e,i,g,k,)
Wedges Kartoffeln & Röstzwiebeln
Salatteller^(g,j)*

29,80 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

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

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,i,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 Zanderfilet

auf tomatisierten Bandnudeln und Salatteller^(g,i)

25,90 €

Rotbarschfilet in Bierteig^(g,c)

*gebackenes Rotbarschfilet mit hausgemachter Remoulade,
Petersilienkartoffeln und Salatteller^(g,i)*

26,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

Drei Pfannkuchen mit buntem Gemüse gefüllt^(g,i,f,3,a)

*gefüllt mit Broccoli, Karotten, Erbsen, Zucchini, Sellerie
und Porree, auf Tomatensugo angerichtet*

16,90 €

Gnocchi in Salbeibutter^(a,c,j,)

*Kartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt
mit Parmesan und Salatteller^(g,i)*

17,90 €

vegane Pilzfrikadelle^(f,3,a,2)

*aus Champignon, Egerlingen, Shitake, Stockschwämmchen,
mit Couscous, Koriander und pikant gewürzt
auf Schnittlauchcreme, Dampfkartoffeln*

19,90 €



Desserts und Eisvariationen

Creme Brûlée

mit feiner Karamellkruste und kleiner Obstgarnitur 10.90 €

Birne Helene^(a,g,c,f,2) im Glas serviert

*Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen
und Schokoladenstreuseln, 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 €

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