

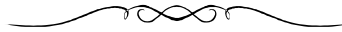
Suppen

Soljanka nach „Art des Hauses“

7,50 €

Hausgemachte Hühnersuppe mit feiner Einlage

7,50 €



Vorspeisen

Feines Würzfleisch vom Weidekalb mit Champignons,
in der Blätterteigpastete, dazu Zwiebel- Senf Chutney a,g,h,i,j,n

10,90 €

Räucherlachstatar im Kartoffelrösti-Schiffchen an
marinierten Blattsalaten mit Honig-Senf-Dillcrème d,g,i,j,n

9,70 €

Kleiner bunter Salat

5,90 €

Großer bunter Salat

9,90 €

Salate zusätzlich mit:

Hirtenkäse und Oliven g,n 3,80 €

gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5,10 €

Röstisticks 3,50 €

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderroulade
mit Apfelrotkraut & Thüringer Klößen a,g,h,i,j,l,s
20,90 €

Hirschkalbsbraten
an Waldpilzen a la Creme und Preiselbeerkroketten a,g,h,i,j,n
21,50 €

„Thüringer Grillteller“
kleine Bratwurst, Rostbrätl, Grillspieß, auf Schlachtekraut
dazu Bratkartoffeln a,i,j,n
22,50 €

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatenkräuterkruste
auf marktfrischem Gemüse mit Thymianrahm & Röstisticks a,c,g,i,j,n
20,20 €

Knusprige Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen a,f,g,i,j,n
27,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Rotweinzwiebeln & Kartoffelmousseline a,g,h,i,j,n
20,80 €

Gebratenes Filet vom Thüringer Strohschwein
auf Waldpilzen a la Crème, Sauce Hollandaise & Kroketten a,c,g,h,i,j
22,50 €

Wildgulasch
mit Romanabohnen und Thüringer Klößen a,g,h,i,j,n
19,50 €

Fisch

Reinhardsbrunner Zuchtforelle „Müllerin Art“
mit Salatbeilage, Kräuterbutter & Petersilienkartoffeln a,d,g,i,j
20,50 €

Gebratenes Lachsfilet
auf Fettuccine mit Limoncellosauce, Rucola und Grana Padano
22,50 €



Vegetarisch



Gebackene Rote Bete Taler
auf Kokospinat mit Süßkartoffelpüree a,j
18,50 €

Fruchtige Gemüsebolognese
mit Fettucine, Rucola & Grana Padano a,c,g,h,i,j,n
17,50 €

Dessert

Black and White Schokoladensoufflé
mit frischem Himbeermark a,c,g

7,40 €

„Geeiste Zitrone“- Zitronensorbet in der eigenen Frucht
an warmen Waldbeerragout

7,80 €

„Tartufo“ á la Macchiato
Parfait mit Kaffeearomen und Baiserstücken a,c,g

7,40 €

Dreierlei vom Thüringer Blechkuchen mit Sahne

4,90 €

Zusatzstoffe:	1	mit Farbstoffen	2	mit Konservierungsstoffen
	3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
Allergene:	a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere
	c	Eier	d	Fisch
	e	Erdnüsse	f	Sojabohnen
	g	Milch	h	Schalenfrüchte
	i	Sellerie	j	Senf
	k	Sesamsamen	l	Lupinen
	m	Weichtiere	n	Schwefeldioxid

Eisspezialitäten



Gemischtes Eis mit Sahne 5,10 €
3 Kugeln

„**Schwedenbecher**“ 7,40 €
3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,
Eierlikör & Schokosauce, Sahne

„**Coupe Dänemark**“ 7,40 €
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce & Sahne

„**Waldbeerbecher**“ 7,40 €
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Cassiseis,
Waldbeerragout & Sahne



„**Semifreddo al Torrone**“ 7,40 €
Nougatparfait, garniert mit Schokosauce
& Pistazien

Erdbeereisbecher 7,90 €
(saisonal)
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, frische
Erdbeeren und Fruchtsauce, Sahne

All unsere Eisspezialitäten enthalten folgende Allergene: a,e,f,g,h

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kinderspeisekarte

-stelle Dein „Menü“ selbst zusammen-



Fleisch & Fisch

- 1) Schnitzelchen a,c
- 2) kleine Grillwürstchen i,j
- 3) Hähnchenbrust a,i,j
- 4) Hähnchennuggets a,c,i,j
- 5) Fischstäbchen a,c,d

Vitamine

- 6) kleiner gemischter Salat g,i,j,n
- 7) grüne Bohnen g
- 8) gemischtes Gemüse g,i
- 9) Spinat g,i,j,n



Aus Teig & Knolle

- 10) Pommes Frites n
- 11) Butterkartoffeln g
g,n
- 12) Kartoffelpüree
- 13) Kloß a,c,g,n
- 14) Nudeln a,c,g

Saucen

- 15) Sahnesauce g,h,i,j
- 16) Ketchup n
a,i,j,n
- 17) braune Sauce



Dessert

a,c,f,g,h,k,n

- 1) eine Kugel Schokoeis mit bunten Streuseln
- 2) eine Kugel Erdbeereis mit Smarties
- 3) eine Kugel Vanilleeis mit Apfelmus

Menükomplettpreis: 8,90 €

ohne Dessert: 7,90 €

