

## Suppen

Süßkartoffel-Kokossuppe  
mit Hähnchensaté und Salzlimetten-Crunch

a,d,e,h,i,j

7,90 €

Fruchtige Tomatensuppe  
mit Pesto

a,g,h,i,j

7,90 €

Hausgemachte Hühnersuppe  
mit feiner Einlage

a,c,g,h,j

7,90 €



## Vorspeisen

Feines Würzfleisch vom Weidekalb  
mit Champignons in der Blätterteigpastete

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 €

## **und noch mehr Kleinigkeiten**

Gegrillte Avocado  
auf Rucola und Tomatensalsa  
dazu Baguette

a,l  
8,90 €

Kleine bunte Salatbowle  
mit marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten & Joghurtdressing

g,h,i,j  
6,20 €

Große bunte Salatbowle  
mit marktfrischen Rohkost- und Blattsalaten & Joghurtdressing

g,h,i,j  
9,90 €

## **und Salate zusätzlich mit**

Hirtenkäse und Oliven

g,n  
3,80 €

gegrilltes Hähnchenbrustfilet

5,10 €

Röstisticks

3,50 €

# Hauptgerichte aus der Region

Geschmorte Rinderroulade  
mit Apfelrotkraut und Thüringer Klößen

a,g,h,i,j,l  
20,90 €

Hirschkalbsbraten  
an Waldpilzen a la Creme und Preiselbeerkroketten

a,g,h,i,j,n  
21,50 €

Geschmorte Rippe vom Thüringer Weiderind  
mit Spitzkohl und Serviettenknödeln

a,c,f,g,h,i,j  
21,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust  
auf marktfrischem Gemüse mit Thymianrahm und Röstisticks

a,c,g,i,j,n  
20,50 €

Sauerbraten vom Weiderind  
mit Rotkohl und Thüringer Klößen

a,g,h,i,j,n  
20,90 €

Rumpsteak 250g vom Thüringer Rind  
auf Birnen-Bohnen-Speck dazu hausgemachte Bratkartoffeln und  
Kräuterbutter

g,h,j  
30,90 €

Gebratenes Filet vom Thüringer Strohschwein  
auf Waldpilzen a la Crème, Sauce Hollandaise und Kroketten  
a,c,g,h,i,j  
22,90 €

Sahnegulasch vom Thüringer Landschwein  
mit Butterspätzle und Salatbeilage  
a,c,g,h,i,j  
20,80 €

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



## **Fisch aus Fluss & Meer**

Forelle „Müllerin Art“  
mit Salatbeilage, Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln  
a,d,g,i,j  
21,90 €

Gebratenes Lachsfilet  
auf Fettuccine mit Limoncellosauce, Rucola und Grana Padano  
a,c,d,g,n  
22,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf Ratatouille mit Kräuterreis  
a,d,f,h,i,j  
21,90 €

# Vegetarisch und Vegan



Gebackene Rote Bete Taler  
auf Kokospinac mit Süßkartoffelpüree

a,j  
18,50 €

Fruchtige Gemüsebolognese  
mit Fettuccine, Rucola und Grana Padano

a, c,g,h,i,j,n  
17,50 €

„Veggie Burger“  
Lemon-Chili-Pepper Mayonnaise, Vollkornbrötchen, knuspriges  
Gemüsepaty,  
Tomatensalsa, Blattsalat mit Pommes Frites

a,c,e,f,g,h,i,j,k  
18,00 €

Gerne bieten wir Ihnen tagesaktuell eine vegane Alternative zu  
unseren Hauptgerichten an.  
Sprechen Sie unseren Service an.



Gerne servieren wir Ihnen zu Ihren Speisen auch andere  
Beilagen.

Pro Änderung berechnen wir 1,50 EUR.  
Für Seniorenportionen werden 2,00 EUR weniger berechnet.

## Dessert's

Black and White Schokoladensoufflé  
mit frischem Himbeermark

a,c,g  
7,60 €

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

7,80 €

„Tartufo“ á la Macchiato  
Parfait mit Kaffeearomen und Baiserstücken

a,c,g  
7,60 €

Dreierlei vom Thüringer Blechkuchen  
mit Sahne

a,c,g  
5,90 €

Semifreddo al Torrone  
Nougatparfait, garniert mit Schokosauce & Pistazien

a,e,c,g  
7,50 €

<b>Zusatzstoffe:</b>	1	mit Farbstoffen	2	mit Konservierungsstoffen
	3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
<b>Allergene:</b>	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** 5,20 €  
3 Kugeln

**„Schwedenbecher“** 7,60 €  
3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,  
Eierlikör, Schokosauce, Sahne

**„Bananensplit“** 7,60 €  
3 Kugeln Vanilleeis, Banane,  
Schokosauce, Sahne

**„Früchte-Joghurt-Becher“** 7,60 €  
2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis,  
Naturjoghurt, Sahne



**„Schoko-Nuss-Becher“** 7,60 €  
2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Pistazieneis,  
Nussmix (Pistazie, Mandel, Walnuss),  
Karamelsauce, Sahne

**Erdbeereisbecher** 8,10 €  
(saisonal)  
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, frische  
Erdbeeren, 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) Tomatensauce g,h,i,j
- 16) Ketchup n
- 17) braune Sauce a,i,j,n



### 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: 9,40 € ohne Dessert: 8,10 €**

