

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe

mit Pesto

a,g,h,i,j

7,90 €

Hausgemachte Hühnersuppe

Eierstich / Markklößchen / Gemüsestreifen

a,c,g,h,j

8,90 €



Vorspeisen

Feines Würzfleisch vom Weidekalb

Champignons / Blätterteigpastete / Käse / Salatbeilage

a,g,h,i,j,n

12,90 €

Bunter Salat

marktfrische Rohkost- und Blattsalaten / Joghurtdressing

g,h,i,j

klein 6,90 €

groß 10,90 €

Salate zusätzlich mit

Hirtenkäse / Oliven

g,n

3,80 €

gegrilltes Maishähnchenbrustfilet

7,50 €

Röstisticks

3,80 €

Hauptgerichte aus der Region

Geschmorte Rinderroulade
Apfelrotkraut / Thüringer Klöße

a,g,h,i,j,l,
22,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust
Zucchini Gemüse / Tomatenkräutersauce / Röstisticks

a,c,g,i,j,n
23,50 €

Geschmorte Duroc Schweineschulter
Spitzkohl / Thüringer Klöße

21,90 €

Rumpsteak 250g vom Thüringer Rind
Cole Slaw Salat / hausgemachte Bratkartoffeln / Kräuterbutter

g,h,j
34,90 €

Gebratenes Filet vom Thüringer Strohschwein
auf Waldpilzen a la Crème, Sauce Hollandaise und Kroketten

a,c,g,h,i,j
23,90 €

Fisch aus Fluss & Meer

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

Gebratenes Lachsfilet
Fettuccine / Limoncellosauce / Rucola / Grana Padano
a,c,d,g,n
23,90 €



Vegetarisch

Fruchtige Gemüsebolognese
Fettuccine / Rucola / Grana Padano
a,c,g,h,i,j,n
18,50 €



Gerne servieren wir Ihnen zu Ihren Speisen auch andere
Beilagen.

Pro Änderung berechnen wir 1,50 €

Für Bratkartoffeln 4,50 €

Für Seniorenportionen werden 2,00 € weniger berechnet.

Desserts

Black and White Schokoladensoufflé
mit frischem Himbeermark

a,c,g
8,10 €

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

8,30 €

„Tartufo“ á la Macchiato
Parfait mit Kaffeearomen und Baiserstücken

a,c,g
8,10 €

Dreierlei vom Thüringer Blechkuchen
mit Sahne

a,c,g
5,90 €

Semifreddo al Torrone
Nougatparfait, garniert mit Schokosauce und Pistazien

a,e,c,g
8,00 €

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 5,90 €
3 Kugeln

„Schwedenbecher“ 7,90 €
3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,
Eierlikör, Schokosauce, Sahne

„Bananensplit“ 7,90 €
3 Kugeln Vanilleeis, Banane,
Schokosauce, Sahne

„Früchte-Joghurt-Becher“ 7,90 €
2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis,
Naturjoghurt, Sahne



„Schoko-Nuss-Becher“ 7,90 €
2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Pistazieneis,
Nussmix (Pistazie, Mandel, Walnuss),
Karamelsauce, Sahne

Erdbeereisbecher 8,30 €
(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) Erbsen-Möhrengemüse g,i
- 9) Rotkohl 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/Mayonnaise 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 €

