

## Suppen

Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe

Sesam-Grissini / Pesto

a,c,g,i,k

8,50 €

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 Rohkostsalate / Joghurtdressing

g,h,i,j

klein 6,90 €

groß 10,90 €

## Salate zusätzlich mit

Hirtenkäse / Oliven g,n

3,80 €

Gegrilltes Maishähnchenbrustfilet

7,50 €

Gebratene Semmelknödel

a,c,g

3,80 €

# Hauptgerichte aus der Region

Geschmorte Rinderroulade  
Apfelrotkohl / Thüringer Klöße

a,g,h,i,j,l,  
22,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust  
Tomaten-Bohngemüse / Mandelbällchen

a,c,g,h,i  
23,50 €

Hüftbraten vom Thüringer Weiderind  
sautierter Wirsing / hausgemachte Semmelknödel

a,g,h,i,j  
22,90 €

Rumpsteak 250g vom Thüringer Rind  
gemischter Salat / Rosmarin-Drillinge / Kräuterbutter

g,h,j  
34,90 €

Gebratenes Filet vom Thüringer Strohschwein  
frisches Kaisergemüse / Sauce Hollandaise / Kroketten

a,c,g,h,i,j  
23,90 €

## Fisch aus Fluss & Meer

### Forelle „Müllerin Art“

Salatbeilage / Kräuterbutter / Petersilienkartoffeln

a,d,g,i,j

23,90 €

### Gegrilltes Filet vom Red Snapper

Cherry-Tomaten / Pasta / Rucola / Parmesan

a,c,d,g,n

25,90 €



## Vegetarisch / Vegan



### Blumenkohl-Bolognese

Orecchiette / Rucola / Grana Padano

a,c,g,h,i,j,n

19,90 €

### “Alu Gobhi”



Indisches Blumenkohl-Kartoffel-Curry

Koriander / Wildkräutersalat

h,i

19,90 €



Gerne servieren wir Ihnen zu Ihren Speisen auch andere Beilagen.

Pro Beilagen-Änderung berechnen wir 1,50 €

Für Bratkartoffeln 4,50 €

Für Seniorenportionen werden 2,00 € weniger berechnet.

# Desserts

Black and White Schokoladensoufflé  
Cassis-Sauce

a,c,g

8,10 €

Dreierlei vom hausgemachten Sorbet  
frische Beeren

8,30 €

„Tartufo“ Cheesecake  
Parfait mit Himbeerkern / Baiserstücken

a,c,g

8,10 €

Dreierlei vom Thüringer Blechkuchen  
Sahne

a,c,g

5,90 €

<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** 5,90 €  
3 Kugeln Schoko/Vanille/Erdbeer

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

**Sorbetbecher** 9,30 €  
3 Kugeln Sorbet, Obstsalat,  
Fruchtsauce, Sahne

**„Cup Dänemark“** 6,50 €  
3 Kugeln Vanilleeis,  
Schokosauce, Sahne



**Erdbeereisbecher** 9,30 €  
(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) Würstchengulasch 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) Kaisergemüse g,i  
8) Rotkohl g,i,j,n



### Aus Teig & Knolle

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

### Saucen

- 14) Ketchup/Mayonnaise n      15) braune Sauce a,i,j,n



### Dessert

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

- a) eine Kugel Schokoeis mit bunten Streuseln  
b) eine Kugel Erdbeereis mit Smarties  
c) eine Kugel Vanilleeis mit Apfelmus

**Menükomplettpreis: 9,40 €      ohne Dessert: 8,10 €**

