

## Suppen

**Herzhafte Käsecremesuppe**  
mit frischen Gartenkräutern, Röstbrot **5,20 €**

**Apfel-Lauchcremesuppe**  
mit einem Hauch „Madras Curry“ abgerundet **5,00 €**

**Suppentöpfchen** – lecker & deftig  
Steinpilzbouillon mit Waldpilzen,  
Hackfleischbällchen und frischem Bauernbrot **6,50 €**

## Vorspeise / Salat / vegetarisch

**Feines Würzfleisch**  
mit Käse gratiniert, Zitrone und Toast **6,50 €**

**Blattsalate der Saison / vegetarisch**  
mit gewürfeltem Feta-Käse,  
karamellisierten Mandelblättchen und  
wahlweise weißer Balsamico / Mango-Chili-Dressing **12,50 €**

**Wildkräutersalat** bunt & knackig mit Rohkost  
an gebratenen Hähnchenbruststreifen  
wahlweise Honig-Senf-Dressing / Mango-Chili-Dressing **13,00 €**

**Teigtaschen / vegetarisch**  
gefüllt mit Zucchini, Tomate, Sesam auf einer  
leichten Tomatensauce, Zuckerschoten, Parmesanhobel **12,00 €**

**Hausgemachte Tagliarini**  
mit frischen Champignons  
und Schalotten in Rahm / vegetarisch **11,50 €**  
und mit Filetstreifen vom Rind **14,50 €**

**Bei Fragen zu Zusatzstoffe und Allergene, wenden Sie sich bitte  
an unsere Mitarbeiter!**

**Aus Wasser und Meer...****Im Nussbutter gebratenes Seelachsfilet**

auf tomatisierten Schalotten-Zucchini-Gemüse  
und hausgemachten Tagliarini

14,50 €

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

mit Vanille-Chili-Butter, Süßkartoffelpüree  
und Wildkräutersalat mit Hausdressing

15,50 €

Während man Klöße das ganze Jahr über essen kann, heißt es doch in  
Thüringen „Ein Sonntag ohne Klöße ist für den Thüringer kein Sonntag“  
oder frei nach Herbert Roth:

**„Ein Sonntag ohne Thüringer Klöße, verlöre viel von seiner Größe“.**

**Lammbraten von der weißen Heidschnucke**

an grünen Bohnen in zerlassener Butter  
und dazu Thüringer Klöße

14,50 €

**Rinderroulade wie zu Omas Zeiten**

gefüllt mit Speck, Senf, Zwiebel und Gewürzgurke  
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

15,00 €

**Geschmorte Ochsenbäckchen vom heimischen Rind**

an gebutterten Rosenkohl und Thüringer Klöße

15,50 €

**Aus der kalten Küche...****Thüringer Brotzeit** mit Sülze,

Blut- & Leberwurst aus der Landfleischerei Karnahl  
dazu Gewürzgurke, Butter und frisches Bauernbrot

10,50 €

**Spezialität vom Brett**

hausgeräucherte Schinkenauswahl  
von der Pute, Landschwein, Rind und Hirsch  
mit frischen Meerrettich, Butter und Brot

13,00 €

**Bei Fragen zu Zusatzstoffe und Allergene, wenden Sie sich bitte  
an unsere Mitarbeiter!**

**Für unsere kleinen Gäste...**

<b>Thüringer Kloß</b> mit Apfelrotkohl und Sauce	4,50 €
<b>Vollkorn-Spaghetti</b> an Tomatensauce	5,50 €
<b>Allgäuer Käsespätzle</b>	6,50 €

**Frisch aus der Pfanne...**

<b>Thüringer Rostbrätel</b> mit gebackenen Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Wildkräuter-Gurken-Salat	13,00 €
---	---------

<b>Steak au four</b> Gebratenes Steak vom Landschwein mit Würzfleisch und Käse gratiniert dazu Steak-House-Pommes und Salat	15,00 €
---	---------

<b>Waldpfännchen</b> Gebratene Schweinemedallions mit frischen Champignons auf Kräuter-Kartoffelrösti	15,00 €
---	---------

<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> an Orangen-Preiselbeeren-Chutney, Wildkräutersalat und Steak-House-Pommes	17,50 €
---	---------

**Der süße Abschluss...**

<b>Hausgemachtes Sorbet</b> von Zitrone und Limette mit Rotkäppchen Riesling-Sekt (Flaschengärung) veredelt und Sahne	4,90 €
---	--------

<b>Gebackene Apfelringe</b> mit Vanilleeis und dazu frisch geschlagene Sahne	6,50 €
---	--------

<b>Warmes Schokoladen-Soufflé</b> an einer Kugel Vanilleeis frisch gehackten Pistazien und geschlagener Sahne	7,50 €
--	--------

<b>Unsere Eissorten:</b>	Vanille / Schokolade / Schwarze-Johannisbeere Erdbeere / Joghurt-Kirsch / Passionsfrucht
<b>Preis je Kugel:</b>	1,30 €