

## Suppen

<b>Herzhafte Käsecremesuppe</b> / vegetarisch mit Gartenkräutern, Röstbrot	5,50 €
<b>Karotten-Curry-Kokoscremesuppe</b> /vegan mit Schwarzbrotcroutons	5,50 €
<b>Gulaschsuppe mit Fleisch vom Angus Rind</b> und frischem Bauernbrot	6,50 €

## Vorspeise / Salat / vegetarisch

<b>Kleiner Salat</b>	5,20 €
<b>Feines Würzfleisch</b> mit Käse gratiniert, Zitrone und Toast	6,50 €
<b>Blattsalate der Saison</b> / vegetarisch mit gewürfeltem Feta-Käse, karamellisierten Mandelblättchen und wahlweise weißer Balsamico / Mango-Chili-Dressing	12,50 €
<b>Wildkräutersalat</b> bunt & knackig mit Rohkost an gebratenen Hähnchenbruststreifen wahlweise Honig-Senf-Dressing / Mango-Chili-Dressing	14,00 €
<b>Teigtaschen</b> / vegetarisch gefüllt mit Zucchini, Tomate, Sesam auf einer leichten Tomatensauce, Zuckerschoten, Parmesanhobel	12,90 €
<b>Hausgemachte Tagliarini</b> /vegetarisch mit frischer Gemüsebolognese, Bärlauch Pesto	11,50 €
und mit Filetstreifen vom Rind	16,00 €

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

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

auf tomatisierten Zucchini-Schalotten-Blattspinat-Gemüse  
und hausgemachten Tagliarini

15,90 €

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

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

17,90 €

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“.**

**Lamnbraten von der weißen Heidschnucke**

mit grünen Bohnen in zerlassener Butter  
und dazu Thüringer Klöße

16,50 €

**Geschmorte Ochsenbäckchen vom heimischen Rind**

mit gebutterten Rosenkohl und Thüringer Klöße

16,50 €

**Rinderroulade wie zu Omas Zeiten**

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

17,00 €

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

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

12,50 €

**Spezialität vom Brett**

hausgeräucherte Schinkenauswahl von der Pute,  
vom Landschwein und vom heimischen Rind & Wild  
mit frischen Meerrettich, Butter und Brot

14,50 €

**Für unsere kleinen Gäste...**

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

**Frisch aus der Pfanne...**

<b>Steak au four</b> Gebratenes Steak vom Landschwein mit Würzfleisch und Käse gratiniert dazu Steak-House-Pommes, Salat	<b>16,50 €</b>
--	----------------

**Waldpfännchen**

Gebratene Schweinemedallions mit frischen Champignons auf Kräuter-Kartoffelrösti	<b>15,90 €</b>
---	----------------

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

an Orangen-Preiselbeeren-Chutney, Steak-House-Pommes und Wildkräutersalat	<b>18,50 €</b>
--	----------------

**Der süße Abschluss...****Hausgemachtes Sorbet**

von schwarzer Johannisbeere mit Rotkäppchen Riesling-Sekt (Flaschengärung) veredelt, Sahne	<b>5,50 €</b>
---	---------------

**Gebackene Churros** / iberisches/spanisches Gebäck

an Vanilleeis, hausgemachten Eierlikör, Sahne	<b>6,50 €</b>
---	---------------

**Warmes Schokoladen-Soufflé** an einer Kugel Vanilleeis

frisch gehackten Pistazien und geschlagener Sahne	<b>7,50 €</b>
---	---------------

**Unsere Eissorten:** Vanille / Schokolade / Joghurt-Kirsch  
Erdbeere / Zitrone / Passionsfrucht

**Preis je Kugel:** 1,30 €