

Suppen

Herzhafte Käsecremesuppe / vegetarisch mit Gartenkräutern, Röstbrot	5,80 €
Karotten-Curry-Kokoscremesuppe /vegan mit Schwarzbrotcroutons	5,50 €
Gulaschsuppe mit Fleisch vom Angus Rind und frischem Bauernbrot	6,50 €

Vorspeise / Salat / vegetarisch

Kleiner Salat	5,60 €
Feines Würzfleisch mit Käse gratiniert, Zitrone und Toast	6,80 €
Blattsalate der Saison / vegetarisch mit gewürfeltem Feta-Käse, karamellisierten Mandelblättchen und wahlweise weißer Balsamico / Mango-Chili-Dressing	12,90 €
Wildkräutersalat bunt & knackig mit Rohkost an gebratenen Hähnchenbruststreifen wahlweise Honig-Senf-Dressing / Mango-Chili-Dressing	14,50 €
Teigtaschen / vegetarisch gefüllt mit Zucchini, Tomate, Sesam auf einer leichten Tomatensauce, Zuckerschoten, Parmesanhobel	12,90 €
Hausgemachte Tagliarini /vegetarisch mit frischer Gemüsebolognese, Bärlauch Pesto und mit Filetstreifen vom Rind	12,00 € 17,00 €

**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 **16,90 €**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Vanille-Chili-Butter, Süßkartoffelpüree
und Wildkräutersalat mit Hausdressing **18,50 €**

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“.

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 **16,90 €**

Rinderroulade wie zu Omas Zeiten
gefüllt mit Speck, Senf, Zwiebel und Gewürzgurke
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße **17,50 €**

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...

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

Frisch aus der Pfanne...

Steak au four Gebratenes Steak vom Landschwein mit Würzfleisch und Käse gratiniert dazu Steak-House-Pommes, Salat	16,90 €
--	----------------

Waldpfännchen

Gebratene Schweinemedallions mit frischen Champignons auf Kräuter-Kartoffelrösti	17,50 €
---	----------------

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

an Orangen-Preiselbeeren-Chutney, Steak-House-Pommes und Wildkräutersalat	18,50 €
--	----------------

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

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

Gebackene Churros / iberisches/spanisches Gebäck

an Vanilleeis, hausgemachten Eierlikör, Sahne	6,50 €
---	---------------

Warmes Schokoladen-Soufflé an einer Kugel Vanilleeis

frisch gehackten Pistazien und geschlagener Sahne	7,50 €
---	---------------

Unsere Eissorten: Vanille / Schokolade / Joghurt-Kirsch

Erdbeere / Zitrone / Passionsfrucht

Preis je Kugel: 1,30 €