Suppen

Karotten-Curry-Kokoscremesuppe /vegan
mit Schwarzbrotcroutons **5,60 €**

Herzhafte Käsecremesuppe / vegetarisch
mit Gartenkräutern, Röstbrot **5,90 €**

Wildsuppe Hubertus
verfeinert mit Preiselbeersahne und frischen Bauernbrot **7,50 €**

Vorspeise / Salat / vegetarisch

Kleiner Salat
mit Blattsalat und Rohkost dazu
wahlweise Honig-Senf-Dressing / Mango-Chili-Dressing **5,80 €**

Feines Würzfleisch
mit Käse gratiniert, Zitrone und Toast **6,90 €**

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 **13,50 €**

Hausgemachte Tagliarini /vegetarisch
mit frischer Gemüsebolognese, Basilikum Pesto **12,90 €**
und mit Filetstreifen vom Rind **18,50 €**

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 **17,50 €**

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".

Schweinebraten in der Lava-Schwarzbiersauce
an Apfelrotkohl und Thüringer Klöße **16,50 €**

Gebeizter Hirschbraten aus den heimischen Wäldern
mit Preiselbeersahne veredelt dazu
gebutterten Rosenkohl und Thüringer Klöße **18,50 €**

Sauerbraten nach Art des Hauses
vom Thüringer Angus-Weiderind
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße **18,50 €**

Geschmorte Ochsenbäckchen vom heimischen Rind
mit gebutterten Rosenkohl und Thüringer Klöße **18,90 €**

Rinderroulade wie zu Omas Zeiten
gefüllt mit Speck, Senf, Zwiebel und Gewürzgurke
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße **18,90 €**

Aus der kalten Küche...

Spezialität vom Brett
hausgeräucherte Schinkenauswahl von der Pute,
vom Landschwein und vom heimischen Rind & Wild
mit frischen Meerrettich, Butter und Landbrot **14,50 €**

Für unsere kleinen Gäste...

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

Frisch aus der Pfanne...

Waldpfännchen
Gebratene Schweinemedaillons
mit frischen Champignons auf Kräuter-Kartoffelrösti **17,50 €**

Steak au four Gebratenes Steak vom Landschwein
mit Würzfleisch und Käse gratiniert dazu
Pommes frites, Wildkräutersalat **18,50 €**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
an Orangen-Preiselbeeren-Chutney,
Pommes frites und Wildkräutersalat **19,50 €**

Der süße Abschluss...

Hausgemachtes Sorbet
von schwarzer Johannisbeere mit Rotkäppchen Riesling-Sekt
(Flaschengärung) veredelt, Sahne **5,90 €**

Gebackene Churros / iberisches/spanisches Gebäck
an Vanilleeis, hausgemachten Eierlikör, Sahne **6,90 €**

Warmes Schokoladen-Soufflé an einer Kugel Vanilleeis
frisch gehackten Pistazien und geschlagener Sahne **7,90 €**

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

Preis je Kugel: **1,50 €**