

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind <i>mit Parmesan^(g,1,2) und Baguette^(a-1)</i>	12,80 €
Rösti „Schweizer Art“ <i>gegrilltes Schweinefilet mit frischen Tomaten auf Kartoffelrösti^(a-1,c,l) angerichtet, überbacken mit Käse^(g,1,2), an Salatbouquet^(g,i)</i>	11,50 €
Vitello Tonnato^(i,g) <i>gesottenes Kalbsfleisch in Thunfischsoße und Kapern, dazu reichen wir Baguette^(a-1)</i>	12,80 €

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Tafelspitz <i>mit bunter Einlage^(a-1,c,g) und Kräutern</i>	6,50 €
Tagessuppe^(g,i)	6,80 €

Salate

kleiner Salatteller

*bunt gemischte frische Salate
mit Sauerrahm-Kräuter dressing^(g,j)* 6,80 €

Salat „Hähnchenbrust“^(g,j)

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebelringe
Hähnchenbrustfilet (160g) und Baguette^(a-1)* 17,50 €

Salat „Rumpsteak“^(j)

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebelringe
Rumpsteak (200g) und Baguette^(a-1)* 20,50 €

Salat „Hirsch“

*verschiedene knackige Blattsalate
marinierte Salate, zwei Spiegeleier
und Bratkartoffeln^(1,2,3)* 14,50 €

Salat „Garnele“^(j)

*verschiedene knackige Blattsalate
mit Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebelringe,
5 sautierte Riesengarnelen und Baguette^(a-1)* 19,80 €

**Gerne servieren wir Ihnen die Salate
mit unserem hausgemachten Sauerrahmdressing^(g,j)
oder mit Kräutervinaigrette^(j).**

Leckeres aus Topf und Pfanne

- Eisbeinsülze nach Art des Hauses**^(c,2,6)
mit hausgemachter Remouladensauce^(g,j,2,6)
und Bratkartoffeln ^(1,2,3) 14,50 €
- „Tandori“ Hähnchenbrust nach Art des Hauses**^(g,i,1)
Hähnchenbrust „Indische Art“
in einer fruchtigen Currysauce mit Mango und Champignons
dazu Duftreis 21,50 €
- Thüringer Rostbrätel**
zwei marinierte Schweinekammsteaks^(j,1,2,3),
mit gebräunten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln ^(1,2,3) 14,80 €
- Schweineschnitzel „Wiener Art“**^(a-1,c)
mit Pommes frites und Salatbeilage^(g,j) 16,90 €
- Schweinemedallions**
drei Medallions vom Schwein
auf sautiertem saisonalen Marktgemüse,
serviert mit Jus ^(a-1 i,j) und hausgemachten Spätzle^(a-1, c,2,3) 22,90 €
- gegrillte Hähnchenbrust**
im Panchettamantel⁽²⁾
auf Tagliatelle^(a-1) in gelben Paprikarahm⁽ⁱ⁾ 21,50 €

Käsespätzle^(a-1,c,2,3)

hausgemachte Spätzle mit Röstzwiebeln^(a-1),
dazu Beilagensalat

12,80 €

Grillteller „Hirsch“

mit Roastbeef, Schweinelende und Hähnchenbrust
dazu Pommes frites^(l), Kräuterbutter^(g)
und Salatbeilage^(g,i)

20,50 €

Rumpsteak „Madagaskar“

saftig gebratenes Rumpsteak auf feinen Speckbohnen^(g)
mit Pfeffersauce^(a-1,g,i) und Bratkartoffeln^(1,2,3)

24,50 €

Rumpsteak „Kräuterbutter“

saftig gebratenes Rumpsteak
mit Kräuterbutter^(g) und Pommes frites
und Salatbeilage^(g,i)

24,50 €

Hirschrückensteak (200 g)

zwei zarte Hirschrückensteaks
an gebackenem Wirsing mit Speck und Zwiebeln,
dazu Kartoffelkrusteln

23,90 €

Rinderfiletsteak (200 g)

zartes Rinderfilet auf sautierten Pfannengemüse^(g),
Rotweinjus^(a-1,i), dazu reichen wir gebackene Drillinge

32,90 €

**Auf Anfrage servieren wir Ihnen die meisten
Gerichte als halbe Portion.**

Unsere traditionellen Thüringer Kloß Gerichte

Sauerbraten ^(a-1,g,i,j)

mit Rotkohl ^(2,3) und Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1) 16,20 €

hausgemachte Rinderroulade ^(a-1,i,j)

(gefüllt mit Speck ^(1,2,3), Gewürzgurken ^(2,3) und Zwiebeln)
mit Rotkohl ^(2,3) und Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1) 16,90 €

gemischter Hirsch- und Wildschweinbraten ^(a-1,i,j,l)

mit Preiselbeersahne^(g,3) und Rotkohl ^(2,3),
dazu Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1) 17,50 €

knusprige Gänsebrust

mit Rotkohl^(2,3) und Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1) 18,90 €

Wildschweinbraten ^(a-1,g,i,j,l)

dazu Rosenkohl^(g) und Thüringer Klöße^(a-1,g,l,1) 17,50 €

Fisch & Meer

Schollenfilet^(i,g)

*sautiertes Schollenfilet und 3 gegrillte Riesengarnelen
in Dillschaum, dazu reichen wir Dampfkartoffeln* 20,90 €

Matjes „Hausfrauenart“^(g,2,3)

*Matjesfilet in Apfel-Zwiebelrahm und Kräutern,
dazu Salzkartoffeln^(l)* 15,90 €

Unsere vegetarischen Empfehlungen

grüne Nudelbonbons

*mit Gemüsefüllung^(a-1 i c) in fruchtigem Tomatensugo^(l),
verfeinert mit gehobelten Parmesan* 16,50 €

knusprig gebackene Bällchen

*aus Kichererbsen und Bulgur an marinierten Blattsalaten
und Chili-Knoblauch Dip* 15,80 €

Desserts und Eisvariationen

Dessertteller „Hirsch“

hausgemachtes Schokoladen-Mandel-Parfait^(c,g)
an marinierten Heidelbeeren 8,90 €

Vanillecrémé mit Erdbeersauce und Schokoladenmousse^(c,g)

geschichtet im Glas, mit Obstgarnitur und Sahne 8,90 €

Erdbeerbecher^(g)

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne & frischen Erdbeeren 8,50 €

Nussbecher^(g)

3 Kugeln Eis (Walnusseis, Schokoladeneis, Vanilleeis)
mit Sahne, allerlei Nüsse^(h 1-9) & etwas Nusslikör 9,50 €

Spaghettieis^(c,g)

mit Erdbeersöße & Raspel von weißer Schokolade 7,20 €

Eiskaffee oder Eisschokolade^(g)

2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee oder Schokolade, Sahne 7,50 €

(1) Farbstoff
(2) Konservierungsstoffe
(3) Antioxidationsmittel

(4) Geschmacksverstärker
(5) Schwefeldioxid, Sulfate
(6) mit Süßungsmitteln

(7) mit Phosphat
(8) koffeinhaltig
(9) chininhaltig

(a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen -1, Roggen - 2, Gerste - 3, Hafer - 4, Dinkel - 5, Kamut - 6, Hybridstämme davon)

(h) Schalenfrüchte (Mandel -1, Haselnuss -2, Walnuss -3, Cashew - 4, Pecannuss - 5, Paranuss - 6, Pistazie - 7, Macadamianuss -8, Queenslandnuss -9)

(b) Krebstiere
(d) Fische
(g) Milch
(j) Senf
(m) Lupinen

(c) Eier
(e) Erdnüsse
(i) Sellerie
(k) Sesamsamen
(n) Weichtiere

(f) Sojabohnen
(l) Schwefeldioxid, Sulfate

Unsere Speisen können Spuren von Krebstieren, Fisch, Weichtieren, Nüssen, Schalenfrüchten, Senf, Gluten, Sellerie enthalten