Speisekarte

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Kürbissuppe mit Orange und Ingwer, 7,90 €
verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Pumpkin soup with orange and ginger, served with pumpkin seed

Thüringer Kloßpommes mit Kräutercreme 8,70 €
Fried potato dumpling fries with herb cream

Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot 9,50 €
- Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen -
Rillettes of wild boar, served with gherkin and bread

Würzfleisch mit Käse überbacken, 10,50 €
dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur
- geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt -
Ragout fin gratinated with cheese, served with French bread and herbed butter

Waldpilz-Gemüse-Frischkäsestrudel mit Kräutercreme und Rucolasalat 10,90 €
Mushroom vegetable strudel, served with rocket salad and herb cream

Salate, Vegetarisch und Vegan

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing 7,50 €
Small salad with croutons and yoghurt dressing

Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustmedaillons, 18,30 €
Joghurtdressing ***oder*** Honig-Himbeervinaigrette und Baguette
Large dish of seasonal salads with pan fried chicken breast,
*yoghurt **or** raspberry dressing and French bread*

Vegane Quinoa-Couscous-Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries 17,80 €
und Sonnenblumenkernen, garniert mit Rucola und Balsamicocreme
Pan fried quinoa and couscous with broccoli, cranberries, sunflower seeds and rocket salad

Erfurter Puffbohnen-Pilzpfanne mit Thüringer Kloßpommes 18,20 €
Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling fries

Klassiker mit Thüringer Klößen

Hirschragout verfeinert mit Waldpilzen, 23,90 €
dazu Thüringer Klöße, Preiselbeeren und Salatgarnitur
Deer ragout with wild mushrooms, Thuringian potato dumplings, cowberries and salad garnish

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 24,90 €
Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings

Hirschbraten in Wacholderrahmsoße, dazu Preiselbeeren, 24,90 €
Rosenkohl in Semmelbutter und Thüringer Klöße
Roast deer in cream sauce, served with cowberries,
Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings

Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 25,90 €
Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings

Aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Bratwurst mit Sauerkraut, Schinkenbratkartoffeln und Senf 16,90 €
Erfurt Bratwurst with Sauerkraut, fried potatoes with bacon and mustard

Schinkensülze mit Remoulade, Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 17,90 €
Jellied meat with Remoulade sauce, fried potatoes and salad garnish

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, 18,90 €
Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur
Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) with braised onions, fried potatoes and salad garnish

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur 18,90 €
Pork escalope served with fries and salad garnish

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen-Gemüsepfanne 23,50 €
- Zartweizen verfeinert mit Kirschtomaten, Paprika und Blattspinat -
Chicken breast served with cooked wheatberries with cherry tomatoes,
bell peppers and leaf spinach

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, 23,90 €
dazu Pommes frites und Salatgarnitur
Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries and salad garnish

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln 25,90 €
Fillet of salmon with herb butter, served with leaf spinach and parsley potatoes

Seniorengerichte

Erfurter Puffbohnen-Pilzpfanne mit Thüringer Kloßpommes (vegetarisch) 14,60 €
Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling fries

Gegrilltes Hähnchenbrustmedaillon auf Zartweizen-Gemüsepfanne 18,80 €
- Zartweizen verfeinert mit Kirschtomaten, Paprika und Blattspinat -
Chicken breast served with cooked wheatberries with cherry tomatoes, bell peppers and leaf spinach

Hirschragout verfeinert mit Waldpilzen, 19,20 €
dazu ein Thüringer Kloß, Preiselbeeren und Salatgarnitur
Deer ragout with wild mushrooms, one Thuringian potato dumpling, cowberries and salad garnish

Hirschbraten in Wacholderrahmsoße, dazu Preiselbeeren, 19,90 €
Rosenkohl in Semmelbutter und ein Thüringer Kloß
Roast deer in cream sauce, served with cowberries, Brussels sprouts and one Thuringian potato dumpling

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne 7,70 €
Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream

Warmes Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout und Schlagsahne 9,70 €
Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream

Zwei Marillenknödel auf Vanillesoße mit Zimt, Zucker und Krokant 10,90 €
Two sweet yeast dumplings filled with apricots, served with cinnamon, sugar, brittle and vanilla sauce

Extra Portion Ketchup/ Mayonnaise/ Remoulade 0,50 €
Extra portion of ketchup/ mayonnaise/remoulade

Extra Portion Bratensoße/ Kräutercreme 2,00 €
Extra portion of gravy/ herb cream

Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Speisekarte für Allergiker ausgewiesen

Additives and allergens are listed in a separate menu