

Speisekarte

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Legierte Waldpilzsuppe mit Kartoffel-Käsenocken <i>Cream of mushroom soup with small dumplings made from potato and cheese</i>	7,50 €
Thüringer Kloßpommes mit Kräutercreme <i>Fried potato dumpling fries with herb cream</i>	8,70 €
Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot - Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen - <i>Rillettes of wild boar, served with gherkin and bread</i>	9,50 €
Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt - <i>Ragout fin gratinated with cheese, served with French bread and herbed butter</i>	10,50 €
Waldpilz-Gemüse-Frischkäsestrudel mit Kräutercreme und Rucolasalat <i>Mushroom vegetable strudel, served with rocket salad and herb cream</i>	10,50 €

Salate und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	7,50 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing oder Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with pan fried chicken breast, yoghurt or raspberry dressing and French bread</i>	18,30 €
Vegane Quinoa-Couscous-Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit Rucola und Balsamicocreme <i>Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries, sunflower seeds and rocket salad with balsamico topping</i>	17,80 €
Erfurter Puffbohnen-Pilzpfanne mit Thüringer Kloßpommes <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling fries</i>	18,20 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Wildragout verfeinert mit Waldpilzen, 21,50 €
dazu Thüringer Klöße, Preiselbeeren und Salatgarnitur
Game ragout with wild mushrooms, Thuringian potato dumplings, cowberries and salad garnish

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 23,50 €
Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings

Wildbraten („nach Jagdglück“ vom Hirsch oder Wildschwein) mit Preiselbeeren 23,50 €
und Wacholderrahm, dazu Rosenkohl in Semmelbutter und Thüringer Klöße
*Roast deer or wild boar (due to the hunters luck) with cowberries,
served with cream sauce, Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings*

Gebratene Gänsebrust mit Apfelrotkohl **oder** Grünkohl und Thüringer Klößen 29,50 €
Roast breast of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings

Gebratene Gänsekeule mit Apfelrotkohl **oder** Grünkohl und Thüringer Klößen 29,50 €
Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings

Aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Bratwurst mit Sauerkraut, Schinkenbratkartoffeln und Senf 16,50 €
Thuringian Bratwurst with Sauerkraut, fried potatoes with bacon and mustard

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, 17,50 €
Schinkenbratkartoffeln und Salatbeilage
Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) with braised onions, fried potatoes and salad garnish

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatbeilage 17,90 €
Pork escalope served with fries and salad garnish

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen-Gemüsepflanne 21,50 €
- Zartweizen verfeinert mit Kirschtomaten, Paprika und Blattspinat -
*Chicken breast served with cooked wheatberries with cherry tomatoes,
bell peppers and leaf spinach*

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Walpilzrisotto und Garnitur 24,90 €
Fillet of pike perch with risotto of pearl barley and wild mushrooms and salad garnish

Gegrillte Schweinemedaillons mit Haselnusskruste auf Portweinsoße, 25,40 €
dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln
*Grilled medallions of pork with hazelnut crust-topping, served with green beans
and duchesse potatoes*

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup / Mayonnaise <i>Fries with ketchup/ mayonnaise</i>	5,40 €
„Frau Holle“ - Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritters served with applesauce</i>	7,30 €
„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>One Thuringian potato dumpling with red cabbage and sauce</i>	7,30 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur <i>Grilled sausages with fries, ketchup and salad garnish</i>	7,50 €
„Käpt'n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	8,90 €
„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Small escalope of pork with fries and peas</i>	9,90 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	7,70 €
Warmes Schokoladenküchlein an Sauerkirschartout und Schlagsahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	8,70 €
Hausgemachtes Erfurter Schittchenparfait (Eisstollen) mit fruchtiger Heidelbeersoße und Sahne <i>„Schittchen“ parfait, made with ingredients of a typical Erfurt Christmas pastry, blueberry sauce and whipped cream</i>	10,90 €

Extra Portion Ketchup/ Mayonnaise <i>Extra portion of ketchup/ mayonnaise/remoulade</i>	0,50 €
Extra Portion Bratensoße/ Kräutercreme <i>Extra portion of gravy/ herb cream</i>	2,00 €

Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Speisekarte für Allergiker ausgewiesen!
Additives and allergens are listed in a separate menu!