

Speisekarte

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Kürbiscremesuppe mit Orange und Ingwer, verfeinert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen <i>Pumpkin cream soup with orange and ginger, served with pumpkin seed</i>	7,90 €
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 €
Kürbis-Gemüse-Frischkäsestrudel an mariniertem Rucolasalat mit Kräutercreme <i>Pumpkin vegetable strudel served with marinated rocket salad, herb cream</i>	10,90 €

Salate, Vegetarisch und Vegan

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	7,50 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustmedaillons, 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, cranberries, sunflower seeds and rocket salad</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 €
Kürbistarte mit Prinzessbohnen, dazu Kräutercreme und mariniertem Rucolasalat <i>Pumpkin tart with green beans, served with herb cream, marinated rocket salad</i>	18,90 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 24,50 €
Beef roulade with red cabbage 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, Bratkartoffeln und Salatgarnitur 17,90 €
Jellied meat with Remoulade sauce, fried potatoes and salad garnish

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 18,20 €
Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) with braised onions, fried potatoes and salad garnish

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur 18,50 €
Pork escalope served with fries and salad garnish

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur 23,50 €
Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries and salad garnish

Gegrillte Hähnchenbrustmedaillons auf Bandnudeln mit Kürbisragout, dazu Salatgarnitur 23,50 €
Fried marinated chicken breast medallions with pumpkin ragout on ribbon noodles and salad garnish

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schweinefilet mit Röstitalern und Salatgarnitur 23,90 €
Ragout "Zurich style" made from pork fillet and mushrooms, served with hash browns

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Kürbisrisotto und Garnitur 24,90 €
Fillet of pike perch with herb butter, served with a risotto of pearl barley and pumpkin and salad garnish

Seniorengerichte

Schinkensülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Jellied meat with Remoulade sauce, fried potatoes and salad garnish</i>	14,40 €
Erfurter Puffbohnen-Pilzpfanne mit Thüringer Kloßpommes (vegetarisch) <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling fries</i>	14,60 €
Gegrilltes Hähnchenbrustmedaillon auf Bandnudeln mit Kürbisragout, dazu Salatgarnitur <i>Fried marinated chicken breast medallions with pumpkin ragout on ribbon noodles and salad garnish</i>	18,80 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schweinefilet mit Röstitalern und Salatgarnitur <i>Ragout "Zurich style" made from pork fillet and mushrooms, served with hash browns</i>	19,20 €

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 Sauerkirschragout und Schlagsahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	9,70 €
Zwei Marillenknödel auf Vanillesoße mit Zimt, Zucker und Krokant <i>Two sweet yeast dumplings filled with apricots, served with cinnamon, sugar, brittle and vanilla sauce</i>	10,90 €
Extra Portion Ketchup/ Mayonnaise/ Remoulade <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