

Speisekarte

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Hausgemachte Soljanka mit Baguette <i>Homemade tomato-based stew "soljanka" with bell peppers, gherkins, roast sausage & meat stripes; baguette</i>	8,50 €
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 grilled 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

Geschmorte Rahmseitlinge mit Thüringer Klößen und Garnitur (vegetarisch) <i>Braised oyster mushrooms in cream sauce with Thuringian potato dumplings and salad garnish</i>	18,90 €
Wildbraten („nach Jagdglück“ vom Hirsch oder Wildschwein) mit Preiselbeeren und Wacholderrahm, dazu Rosenkohl in Semmelbutter und Thüringer Klöße <i>Roast deer or wild boar (due to the hunters luck) with cowberries, served with cream sauce, Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings</i>	23,50 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	24,50 €
Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl oder Grünkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of duck with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	25,90 €

Aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Bratwurst mit Sauerkraut, Schinkenbratkartoffeln und Senf <i>Erfurt Bratwurst with Sauerkraut, fried potatoes with bacon and mustard</i>	16,50 €
Zwei heiße Thüringer Knacker auf Grünkohl, dazu Schupfnudeln und Garnitur <i>Dish of green cabbage with hot cured sausages and finger-shaped potato dumplings</i>	17,40 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Schinkenbratkartoffeln und Salatbeilage <i>Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) with braised onions, fried potatoes and salad garnish</i>	17,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatbeilage <i>Pork escalope served with fries and salad garnish</i>	17,90 €
Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Bandnudeln mit geschmorten Rahmseitlingen <i>Grilled chicken breast served on ribbon noodles with braised oyster mushrooms in cream sauce</i>	23,50 €
Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf bunter Zartweizen-Gemüsepfanne und Salatgarnitur <i>Grilled fillet of pike perch with herb butter on tender wheat and vegetables stir-fried, served with salad garnish</i>	24,90 €
Gegrillte Schweinemedallions mit Haselnusskruste auf Portweinsoße, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln <i>Grilled medallions of pork with hazelnut crust-topping, served with green beans and duchesse potatoes</i>	25,40 €

Seniorengerichte

Erfurter Puffbohnen-Pilzpfanne mit Thüringer Kloßpommes <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling fries</i>	14,60 €
Geschmorte Rahmseitlinge mit einem Thüringer Kloß und Garnitur (vegetarisch) <i>Braised oyster mushrooms in cream sauce with one Thuringian potato dumpling and garnish</i>	15,20 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln mit geschmorten Rahmseitlingen <i>Grilled chicken breast served on ribbon noodles with braised oyster mushroom in cream sauce</i>	18,80 €
Wildbraten („nach Jagdglück“ vom Hirsch oder Wildschwein) mit Preiselbeeren und Wacholderrahm, dazu Rosenkohl in Semmelbutter und ein Thüringer Kloß <i>Roast deer or wild boar (due to the hunters luck) with cowberries, served with cream sauce, Brussels sprouts and one Thuringian potato dumpling</i>	18,80 €
Gegrilltes Schweinemedallion mit Haselnusskruste auf Portweinsauce, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln <i>Grilled medallion of pork with hazelnut crust-topping, green beans and duchesse potatoes</i>	19,80 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	7,70 €
Warmes Schokoladenkuchlein an Sauerkirschragout und Schlagsahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	8,70 €
Zwei Marillenknödel auf Vanillesauce 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 <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!