

Speisekarte

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Spargelcremesuppe mit Lachs-Kartoffelnocken <i>Asparagus cream soup with small dumplings made from salmon</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 €
Gebratener weißer und grüner Spargel mit Kirschtomaten, dazu Rucola, Hartkäsespäne und Baguette <i>Asparagus ragout with cherry tomatoes, served with rocket salad, hard cheese and French bread</i>	12,50 €

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 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, 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 €
Thüringer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln <i>Dish of asparagus served with hollandaise sauce and parsley potatoes</i>	19,30 €
Spargeltarte vom grünen und weißen Spargel mit Kirschtomaten, dazu Rucolasalat und Kräutercreme <i>Asparagus tart - white and green asparagus with cherry tomatoes -, served with rocket salad</i>	20,40 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 24,50 €
Beefroulade 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

Gebratene Hähnchenbrustmedaillons auf Bandnudeln mit Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten 25,80 €
Grilled chicken breast served with ribbon noodles and asparagus ragout with cherry tomatoes

Gebratenes Schweineschnitzel mit Thüringer Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 25,80 €
Escalope of pork with asparagus, served with hollandaise sauce and parsley potatoes

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter auf Bandnudeln mit Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten 27,90 €
Grilled fillet of salmon with herb butter, served with ribbon noodles and asparagus ragout with cherry tomatoes

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Spargelgerichte auch mit zerlassener Butter
Upon request, we also serve asparagus dishes with melted butter*

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 €
Thüringer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln <i>Dish of asparagus served with hollandaise sauce and parsley potatoes</i>	15,50 €
Spargeltarte vom grünen und weißen Spargel mit Kirschtomaten, dazu Rucolasalat und Kräutercreme <i>Asparagus tart - white and green asparagus with cherry tomatoes -, served with rocket salad</i>	16,40 €
Gebratene Hähnchenbrustmedaillons auf Bandnudeln mit Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten <i>Grilled chicken breast served with ribbon noodles and asparagus ragout with cherry tomatoes</i>	20,60 €

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>	8,70 €
Erdbeerparfait-Biscuitschnitte an Mango-Minzsoße und Schlagsahne <i>Strawberry parfait with mango-mint topping and whipped cream</i>	10,50 €
Extra Portion Ketchup/ Mayonnaise/ Remoulade <i>Extra portion of ketchup/ mayonnaise/remoulade</i>	0,50 €
Extra Portion Bratensoße/ Kräutercreme/ Sauce Hollandaise/ Butter <i>Extra portion of gravy/ herb cream/ hollandaise sauce</i>	2,00 €

Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Speisekarte für Allergiker ausgewiesen

Additives and allergens are listed in a separate menu