

# Speisekarte

## Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Dill und Räucherlachsstreifen <i>Cold cucumber-yoghurt soup made with dill, served with smoked salmon stripes</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 €
Kräutercrêpe gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs an mariniertem Rucolasalat <i>Crêpe filled with herb cream and smoked salmon, with marinated rocket salad</i>	10,90 €

## Salate, Vegetarisch und Vegan

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	7,50 €
Schopskasalat (Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Knoblauch mit Essig und Olivenöl) mit geriebenem Fetakäse und Baguette <i>Salad with cucumber, bell peppers, tomato, onion, garlic and sheep's cheese; French bread</i>	16,80 €
Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Schopskasalat und Baguette <i>Salad with cucumber, bell peppers, tomato, onion, garlic and sheep's cheese; with grilled chicken breast fillet and French bread</i>	24,80 €
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 €

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beefroulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	24,50 €
Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of duck with red 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>	16,90 €
Schinkensülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Jellied meat with Remoulade sauce, fried potatoes and salad garnish</i>	17,90 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) with braised onions, fried potatoes and salad garnish</i>	18,20 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Pork escalope served with fries and salad garnish</i>	18,50 €
Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <i>Pickled herring with sour cream sauce made with, onions, apples &amp; gherkins, served with parsley potatoes and salad garnish</i>	18,90 €
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur <i>Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries and salad garnish</i>	23,50 €
Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen-Gemüsepfanne - Zartweizen verfeinert mit Kirschtomaten, Paprika und Blattspinat - <i>Chicken breast served on tender wheat and vegetables stir-fried</i>	22,50 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schweinefilet mit Röstitalern und Salatgarnitur <i>Ragout “Zurich style” made from pork fillet and mushrooms, served with hash browns</i>	23,90 €

## 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 €
Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <i>Pickled herring with sour cream sauce made with, onions, apples &amp; gherkins, served with parsley potatoes and salad garnish</i>	15,20 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Zartweizen-Gemüsepfanne - Zartweizen verfeinert mit Kirschtomaten, Paprika und Blattspinat - <i>Chicken breast served on tender wheat and vegetables stir-fried</i>	18,00 €
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 Schokoladenkuchlein an Sauerkirschragout und Schlagsahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	9,70 €
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 <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*