

# Speisekarte

## Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Bärlauchcremesuppe mit Kartoffel-Käsenocken <i>Wild garlic cream soup with small dumplings made from potato and cheese</i>	7,80 €
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 €
Bärlauch-Gemüse-Frischkäsestrudel mit Kräutercreme und Rucolasalat <i>Wild garlic-vegetable strudel served with herb cream and rocket salad</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 <b>oder</b> Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with grilled chicken breast, yoghurt <b>or</b> 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*

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>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 €
Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen-Gemüsepfanne und Salatgarnitur - Zartweizen verfeinert mit Kirschtomaten, Paprika und Blattspinat - <i>Chicken breast served on tender wheat and vegetables stir-fried with salad garnish</i>	22,50 €
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 Schweinemedallions mit Bärlauchkruste auf Portweinsauce, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln <i>Grilled medallions of pork with wild garlic crust-topping, served with green beans and duchesse potatoes</i>	25,40 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter auf Bärlauchbandnudeln mit Kirschtomaten und Salatgarnitur <i>Grilled fillet of salmon with herb butter, served with ribbon noodles, wild garlic sauce, cherry tomatoes and salad garnish</i>	25,90 €

## *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 €
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 €
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 Bärlauchkruste auf Portweinsauce, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln <i>Grilled medallion of pork with wild garlic 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!*