

Speisen *frisch und mit Liebe zubereitet*

Vorspeisen

- | | |
|---|--|
| Tomatencreme-Süppchen
Creme fraiche, Croutons und Toastecken |  5,20 €
Vegetarisch |
| Tages-Süppchen <i>Fragen Sie unser Servicepersonal</i> | 5,50 € |
| Ciabatta-Brot ⁶
Gewürfelte Tomaten & Zwiebeln, mariniert mit Kräutern und einer Vinaigrette aus Olivenöl auf zwei frisch gebackene Ciabattahälften mit Rucolasalat, frisch geriebener Parmigianokäse |  6,50 €
Vegetarisch |
| Bunter frischer Salatteller
frisch gemischt, mit verschiedenen Blattsalaten, Paprika, Tomate, Gurke, Radieschen, Kräuter-Trüffel-Vinaigrette |  6,90 €
Vegan |
| “A Becher Heeßes” ^{5,6,11}
Feines selbstgemachtes Würzfleisch <i>(vom Schwein)</i> , mit Käse überbacken, Toastecken, Zitronenecke | 7,40 € |

Speisen frisch und mit Liebe zubereitet

Unsere frischen Salate als Hauptspeise

Salatplatte mit Lachsfilet **19,90 €**

naturell gebratenes Lachsfilet (Frischfisch ca.170g)
auf Zitronenthymian

mit verschiedene Blattsalaten, Gurke, Radieschen,
Paprika, Tomate, dazu frisches Kräuterbaguette

Honighühnchen **19,90 €**

in Honig gebratene Filetstücke von der Brust
auf Rucolasalat, Tomate, Gurke, Radieschen, Paprika,
frisch geriebener 24 Monate gereifter Parmigianokäse,
dazu Kräuterbaguette

Salatplatte „Karnette“ **21,20 €**

Gegrillte Argentinische Rinderfiletstreifen (ca.120g)
auf verschiedenen Blattsalaten, Sherrytomaten,
frischen Champignonscheiben, Rote Zwiebelringen,
geröstete Schwarzwälder Schinkenwürfel,
dazu Kräuterbaguette

Speisen *frisch und mit Liebe zubereitet*

Nudelgerichte mit Tagliatellini

- | | |
|---|---|
| <p>Pasta Gorgonzola vegetarisch
feine Gorgonzolasauce, garniert mit Rucolasalat</p> | <p> 11,90 €
Vegetarisch</p> |
| <p>Pasta Gorgonzola ^{6,8,10}
Kochschinkenstreifen, in einer feinen Gorgonzolasauce,
garniert mit Rucolasalat</p> | <p>14,90 €</p> |
| <p>Überbackene Nudeln ^{5,6,8,10}
Gebratene frische Champignons, Zwiebeln und Streifen
vom Kochschinken in Sahnesauce, mit Käse
in einer Auflaufform überbacken</p> | <p>15,80 €</p> |
| <p>Pikanter Nudelteller ⁶ <i>-pikant & scharf-</i>
in Olivenöl geschwenkte Tagliatellini mit Chili,
gebratenen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch,
Paprika, Sherrytomaten, frischen Kräutern
frisch geriebener 24 Monate gereifter Parmigianokäse</p> | <p> 15,80 €
Vegetarisch</p> |
| <p>Pasta "Mare" ²
in pikanter Paprika-Rahmsauce, Sherrytomaten,
gebratene Black-Tiger-Garnelen, Rucolasalat</p> | <p>19,50 €</p> |
| <p>Rinder-Filetspitzen ⁶ (ca. 120g, medium)
mit frisch gebratene Champignons in Sahnesauce,
verfeinert mit hochwertigem Trüffel-Öl und
frisch geriebener 24 Monate gereifter Parmigianokäse</p> | <p>21,20 €</p> |

Speisen *frisch und mit Liebe zubereitet*

Fischgerichte

- | | |
|---|----------------|
| Lachs-Sahne-Gratin | 15,50 € |
| Tagliatellini mit Blattspinat, gebratene Lachswürfel, und mit Käse-Sahnesauce überbacken | |
| 3 Edle Matjes-Filets ^{8,10,14} | 16,90 € |
| mit hausgemachten Bratkartoffeln, rote Zwiebelringe, selbstgemachte Remoulade mit Gurke-Zwiebel-Apfel | |
| Lachsfilet (Frischfisch, ca. 170g) ¹¹ | 19,90 € |
| naturell gebackenes Lachsfilet auf Zitronenthymian, Lachssauce, feines Buttergemüse, Reistörtchen | |

beliebt & lecker frisch aus dem Ofen

- | | |
|---|--|
| Flammkuchen „klassisch“ ^{8,10} | 11,90 € |
| mit Schmand, Schwarzwälder Schinken, Lauch, Olivenöl | |
| Flammkuchen „Ziege vegetarisch“ ⁶ | 13,20 € |
| mit Schmand, frischer Feige, Erdbeeren, Ziegenkäse und Honig, Zitronenthymian, Olivenöl | |
| |  Vegetarisch |
| Flammkuchen „Blöde Ziege“ ^{8,10} | 14,50 € |
| mit Schmand, Seranoschinken, frische Feige, Ziegenkäse und Honig, Zitronenthymian, Olivenöl | |

Speisen *frisch und mit Liebe zubereitet*

Hauptgerichte *Regional*

- Thüringer Bauernsülze** ^{8,10,14} **15,80 €**
mit hausgemachten Bratkartoffeln, rote Zwiebelringe
und einer Remoulade aus Gurke-Zwiebel-Apfel
- Pikantes „Zigeunersteak“** ^{2,8,10} **19,50 €**
Schweinerückensteak mit hausgemachter Zigeuner-
Sauce (Jagdwurst, Salami, Saure Gurke, Paprika,
Tomaten-Sahne-Sauce), Pommes frites
- “Ossi-Steak” au four** ^{5,11} **21,50 €**
Schweinerückensteak mit feinem Würzfleisch *(vom Schwein)*
und Käse überbacken, Buttererbsen, Pommes frites
- Selbstgemachte Rinderroulade** ^{8,10} **21,90 €**
mit Senf, Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllte Roulade,
selbstgemachtem Schmorkraut und Thüringer Klößen
- Wildgulasch** *(aus Thüringen, Schmalkalden)* **21,90 €**
mit selbstgemachtem Schmorkraut und Thüringer Klößen

Speisen *frisch und mit Liebe zubereitet*

Hauptgerichte

- | | |
|---|---|
| Bunte Gemüsepfanne ⁵
Variation von blanchiertem Buttergemüse,
mit Kartoffelscheiben und Sherrytomaten
leicht überbacken mit Gorgonzola/Edamer-Käse |  14,20 €
Vegetarisch |
| Überbackene Medaillons ⁵ (ca. 110g Filet)
gebratene Champignons mit Zwiebeln, Pommes frites | 16,90 € |
| Paniertes Schweineschnitzel ¹¹
mit feinem Buttergemüse, Sauce, Pommes frites | 18,50 € |
| Süße Hühnerbrust ⁵
Gegrillte Hühnerbrust und Ananasscheiben mit Käse
überbacken, feines Buttergemüse, Mandelbällchen | 20,20 € |
| 3 Schweinemedallions (ca. 200g Filet)
in Sherry & Weißwein mariniertes Filet, gebratene
Champignons in Rahmsauce, Mandelbällchen | 21,90 € |
| Filetsteak (Black Angus Argentine Beef, mindestens 220g)
frisch gebratenen Champignons mit Zwiebeln,
Pfeffersauce, selbstgemachte Kartoffelspalten | 39,90 € |