



## VORSPEISEN

Tomatensuppe 9 mit Hirtenkäse (v oder ve)	5,90 €
Ragout Fin 1,7,9 Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken	6,10 €
Norwegischer Räucherlachs 1,7 hausgemachte Röstietaler & Kräuterquark	9,10 €
Kanarische Runzelkartoffeln Mojo Sauce, Knoblauch (ve)	5,60 €
Hausgemachte Gemüsepuffer 1,3,7,11 Kräuterquark (v)	8,40 €
Tomate & Mozzarella Caprese 1,7,9 Basilikumpesto, Balsamicocreame & Ciabatta (v)	7,90 €

## SALATE & GARTEN

Gratinierte Grillgemüsepfanne 1,7 mediterranes Gemüse, Champignons, Knoblauch auf Reibekuchen & Käse überbacken (v oder ve)	13,50 €
Griechischer Salat 1,7 mit Knoblauch, Peperoni, Hirtenkäse, Joghurtdressing, Vollkorntoast (v)	12,90 €
Caesar Salat 3,4,7,10 Romano Salat, knuspriger Speck, Ei, Parmesan, Anchovies, Croutons mit gebratener Hähnchenbrust	13,90 € 17,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Konservierungsstoffen, orientieren Sie sich bitte an den entsprechend gekennzeichneten Speisen. Die Details hierzu finden Sie in der Speisekarte.

Da in unserer Küche Allergene vorkommen, können wir nicht garantieren, dass unsere Speisen 100% Allergenfrei sind.



## NUDELGERICHTE

Nudelomelett A,1,3,9 10,90 €  
gebratene Spaghetti, Schinkenwürfel & Sauce Choron

Spaghetti Bolognese 1,3,9 9,90 €  
Tomaten-Hacksauce, Parmesan

## REGIONALES

Thüringer Rostbrätel 1,10 13,50 €  
gebratene Zwiebeln & Bratkartoffeln

Altdeutsches Bauernfrühstück A,1,3 10,90 €  
Kartoffeln, Schinken, Champignons, Ei

## FLEISCHGERICHTE

Überbackenes Hähnchenbrustfilet 7 16,90 €  
mit Spinat und Blauschimmelkäse, Rosmarinkartoffeln

Schweinesteak „au four“ 1,7,9 16,50 €  
mit Würzfleisch überbacken & Kartoffelkroketten

Schnitzel „Caprese“ 1,7 16,90 €  
mit Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto überbacken,  
Westernkartoffeln

Bei Fragen zu Allergenen und Konservierungsstoffen, orientieren Sie sich bitte an den entsprechend gekennzeichneten Speisen. Die Details hierzu finden Sie in der Speisekarte.

Da in unserer Küche Allergene vorkommen, können wir nicht garantieren, dass unsere Speisen 100% Allergenfrei sind.



## FLEISCHGERICHTE

„Gewölbeteller“ 1,7 17,90 €  
Im Salatring angerichtetes Schweinesteak mit Knoblauch,  
mit gebratenen Zwiebeln und Hirtenkäse überbacken, Bratkartoffeln

250g Argentinisches Rumpsteak 7 23,90 €  
Kräuterbutter, Westernkartoffeln & Salatgarnitur

300g Argentinisches Ribeye 7 28,90 €  
Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Sour cream

## FISCHGERICHTE

In Knoblauchbutter gebratene Forelle 1,4 16,50 €  
zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

Gebrautes Zanderfilet 1,4 17,50 €  
Spitzkohl & hausgemachte Röstietaler

Bei Fragen zu Allergenen und Konservierungsstoffen, orientieren Sie sich bitte an den entsprechend gekennzeichneten Speisen. Die Details hierzu finden Sie in der Speisekarte.

Da in unserer Küche Allergene vorkommen, können wir nicht garantieren, dass unsere Speisen 100% Allergenfrei sind.



## DESSERTS

Hausgemachte Pflaumenknödel 1,3,8 6,90 €  
zerlassene Butter, Zimt & Zucker

Schokoladen Brownie 1,3,7,8 6,90 €  
Vanilleeis, Waldbeeren & Sahne

Gebackenes Eis 1,3,7,8 6,90 €  
Vanilleeis in Kokos-Mandel-Kruste, Schokosauce & Sahne

*Eine Auswahl an Eisbechern finden Sie in unserer separaten Eiskarte.  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter*

Bei Fragen zu Allergenen und Konservierungsstoffen, orientieren Sie sich bitte an den entsprechend gekennzeichneten Speisen. Die Details hierzu finden Sie in der Speisekarte.

Da in unserer Küche Allergene vorkommen, können wir nicht garantieren, dass unsere Speisen 100% Allergenfrei sind.





## KINDERKARTE

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes 9 mit rotem Dip	3,00 €
2 Kartoffelpuffer 1,3 mit Apfelmus	3,00 €
Kleines Schnitzel 1,3,9 mit frittierten Kartoffelstäbchen	5,90 €
Verfitzte Spaghetti 1,3 Bolognese	5,30 €

*Gerne dürfen unsere kleinen Gäste aus der „großen“ Karte kleine Portionen wählen*

### Zusatzstoffe

- A - Konservierungsstoffe
- B - Nitritpökelsalz
- C - Geschmacksverstärker
- D - Koffeinhaltig
- E - Chininhaltig
- F - Jodsalz

### Allergene

- |   |  |
|---|--|
| 1. glutenhaltiges Getreide                        | 8. alle Nussarten, Mandeln<br>u. daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse            | 9. Sellerie- und Sellerieerzeugnisse                             |
| 3. Eier -und Eiererzeugnisse                      | 10. Senf- und Senferzeugnisse                                    |
| 4. Fisch-und Fischerzeugnisse                     | 11. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse                              |
| 5. Erdnüsse - und Erdnusserzeugnisse              | 12. Schwefelsulfit, Sulfite                                      |
| 6. Soja- und Sojaerzeugnisse                      | 13. Lupine und Lupinerzeugnisse                                  |
| 7. Milch- und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | 14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse                          |

Bei Fragen zu Allergenen und Konservierungsstoffen, orientieren Sie sich bitte an den entsprechend gekennzeichneten Speisen. Die Details hierzu finden Sie in der Speisekarte.

Da in unserer Küche Allergene vorkommen, können wir nicht garantieren, dass unsere Speisen 100% Allergenfrei sind.



## HEIßGETRÄNKE

Pure Tea Selection 2,50 €

Darjeeling, Schwarztee, Rooibos Orange & Karamell,  
Hibiscus & Himbeere, Pfefferminze,  
Feldkräuter, Grüner Tee

Café Amaretto 4,90 €

Kaffee mit heißen Amaretto  
Sahnehaube & Mandelstiften

Irish coffee 6,90 €

Kaffee mit Irish Whiskey  
brauner Rohrzucker & Sahnehaube

Grog 5,40 €

Heißer Rum & Wasser

Jagertee 4,90 €

Heißer Jagertee & Wasser

Glühwein 4,20 €

**Kaffee und Kaffeespezialitäten finden Sie  
in unserer separaten Kaffeekarte**

Bei Fragen zu Allergenen und Konservierungsstoffen, orientieren Sie sich bitte an den entsprechend gekennzeichneten Speisen. Die Details hierzu finden Sie in der Speisekarte.

Da in unserer Küche Allergene vorkommen, können wir nicht garantieren,  
dass unsere Speisen 100% Allergenfrei sind.