



VORSPEISEN

Tomatensuppe 9 mit Hirtenkäse (v oder ve)	6,50 €
Ragout Fin 1,7,9 Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken	6,90 €
Norwegischer Räucherlachs 1,7 hausgemachte Röstietaler & Kräuterquark	9,80 €
Kanarische Runzelkartoffeln Mojo Sauce, Knoblauch (ve)	6,30 €
Hausgemachte Gemüsepuffer 1,3,7,11 Kräuterquark (v)	8,90 €
Tomate & Mozzarella Caprese 1,7,9 Basilikumpesto, Balsamicocreame & Ciabatta (v)	8,90 €

SALATE & GARTEN

Gratinierte Grillgemüsepfanne 1,7 mediterranes Gemüse, Champignons, Knoblauch auf Reibekuchen & Käse überbacken (v oder ve)	14,50 €
Griechischer Salat 1,7 mit Knoblauch, Peperoni, Hirtenkäse, Joghurtdressing, Vollkorntoast (v)	13,90 €
Caesar Salat 3,4,7,10 Romano Salat, knuspriger Speck, Ei, Parmesan, Anchovies, Croutons mit gebratener Hähnchenbrust	14,90 € 18,90 €

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 11,90 €
gebratene Spaghetti, Schinkenwürfel & Sauce Choron

Spaghetti Bolognese 1,3,9 11,40 €
Tomaten-Hacksauce, Parmesan

REGIONALES

Thüringer Rostbrätel 1,10 14,50 €
gebratene Zwiebeln & Bratkartoffeln

Altdeutsches Bauernfrühstück A,1,3 11,90 €
Kartoffeln, Schinken, Champignons, Ei

FLEISCHGERICHTE

Überbackenes Hähnchenbrustfilet 7 18,50 €
mit Spinat und Hirtenkäse, Rosmarinkartoffeln

Schweinesteak „au four“ 1,7,9 17,90 €
mit Würzfleisch überbacken & Kartoffelkroketten

Schnitzel „Caprese“ 1,7 18,90 €
mit Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto überbacken,
Westernkartoffeln



FLEISCHGERICHTE

„Gewölbeteller“ 1,7 19,50 €
Im Salatring angerichtetes Schweinesteak mit Knoblauch,
mit gebratenen Zwiebeln und Hirtenkäse überbacken, Bratkartoffeln

250g Argentinisches Rumpsteak 7 26,50 €
Kräuterbutter, Westernkartoffeln & Salatgarnitur

300g Argentinisches Ribeye 7 31,50 €
Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Sour cream

FISCHGERICHTE

In Knoblauchbutter gebratene Forelle 1,4 17,50 €
zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 1,4 18,50 €
Spitzkohl & Rosmarinkartoffeln



DESSERTS

Hausgemachte Pflaumenknödel 1,3,8 7,90 €
zerlassene Butter, Zimt & Zucker

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

Gebackenes Eis 1,3,7,8 7,50 €
Vanilleeis in Kokos-Mandel-Kruste, Schokosauce & Sahne

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



KINDERKARTE Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes 9 mit rotem Dip	3,90 €
2 Kartoffelpuffer 1,3 mit Apfelmus	3,90 €
Kleines Schnitzel 1,3,9 mit frittierten Kartoffelstäbchen	6,90 €
Verfitzte Spaghetti 1,3 Bolognese	6,50 €

*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
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 & KAFFEESPEZIALITÄTEN

	Tasse	Pott
Filterkaffee	2,40 €	3,90 €
Caffè Crema	2,60 €	4,20 €
Koffeinfreier Kaffee	2,40 €	3,90 €
Espresso	Einfach 2,30 €	Doppelt 4,00 €
Espresso Macchiato Espresso mit etwas Milchschaum	2,40 €	4,10 €
Cappuccino Espresso mit cremig-aufgeschäumter Milch wahlweise auch mit Sahne	2,90 €	4,50 €
Caffè Latte Caffè Crema mit viel heißer Milch		4,50 €
Latte Macchiato Espresso mit heißer Milch und viel Milchschaum		4,70 €
Cafe au Chocolate Kakaotrunk mit Espresso und heißer Milch	4,20 €	
Heiße Schokolade Kakaotrunk mit heißer Milch und Milchschaum wahlweise auch mit Sahne	3,30 €	
Tasse Milch	2,00 €	
Pure Tea Selection Darjeeling, Schwarztee, Rooibos Orange & Karamell, Hibiscus & Himbeere, Pfefferminze, Feldkräuter, Grüner Tee	2,60 €	
Café Amaretto Kaffee mit heißem Amaretto Sahnehaube & Mandelstiften	4,90 €	
Irish coffee Kaffee mit Irish Whiskey brauner Rohrzucker & Sahnehaube	6,90 €	
Grog Heißer Rum & Wasser	5,40 €	
Jagertee Heißer Jagertee & Wasser	4,90 €	
Glühwein	4,30 €	

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.