

DAVOR & DAZWISCHEN

APFEL-MEERRETIICH-SUPPE_(a,g,i,2)
mit geräucherter Forelle_(d) und Dillöl
7,90€

DEFTIGE SOLJANKA_(a,i,2,3,4)
mit Sauerrahm_(g)
klein 6,10€ / groß 8,90€

FEINES WÜRZFLEISCH_(a,f,g)
mit Käse_(g) gratiniert, dazu Schwarzbierbrot_(a)
klein 7,50€/ groß 10,50€

LACHS MIT GIN
in Roter Bete gebeizt, mariniert mit einer Sauce aus Schalotten, Zitrone,
Kapern₍₂₎, Grana Padano_(g), Rucola und Kirschtomaten_(2,3,i)
13,90€

VITELLO TONNATO
rosa gebratener Kalbsrücken, dünn aufgeschnitten mit einer hausgemachten
Thunfischsauce_(c,d,j), frittierte Kapern, Frisée, roten Zwiebeln und gegrillten
Oliven
15,90€

SALATE

GEMISCHTER GROßER SALAT

Rucola, Feldsalat, Radicchio, Chinakohl, Frisée, Tomaten, Paprika, Gurke,
Karotte, karamellierte Walnuskerne^(h) Croutons^(a,g)
an Kräuter-Dressing^(2,3,j)

13,50€

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust

19,50€

wahlweise mit BlackTiger Garnelen^(b)

20,50€

BEILAGENSALAT

6,50€

FLEISCHLOS

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL^(a,c,g,i)

geschwenkt in Salbeibutter^(g) mit Pinienkernen,
Grana Padano^(g), kleiner Salat^(a,j)

16,90€

ROTE BETE RISOTTO

abgerundet mit BAVARIA BLUE^(g,i), karamellisierten Ziegenfrischkäse^(g),
gebratenen Petersilienwurzeln, Apfel-Lauchsalat^(k) und Sonnenblumenkerne

17,90€

SEE-& MEERESGETIER

GEBRATENES FORELLENFILET^(d)

aus der Fischzucht Brill/ Schmalkalden, knackiges Pfannengemüse^(g,i),
kleinen Kartoffeln^(g)

19,90€

GEBRATENER ZANDER AUF ROTE BETE RISOTTO

abgerundet mit BAVARIA BLUE^(g,i) gebratenen Petersilienwurzeln,
Apfel-Lauchsalat^(k) und Sonnenblumenkerne

22,90€

GEBRATENE GARNELEN

mit Krustentiersauce^(b,d,f,g,i) Blattspinat, Granatapfel, Grana Padano^(g) und frischen
Spaghettini^(a)

20,90€

THÜRINGER REGIONAL

HAUSGEMACHTE THÜRINGER KLÖßE^(a,9),

GEFÜLLTE RINDERROULADE

nach Mutter's Rezeptur (mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke) ^(2,3,4,6,9,g,i,j) Apfelrotkohl

20,50€

HAUSGEMACHTE THÜRINGER KLÖßE^(a,g)

Wildbraten oder Wildgulasch (je nach Angebot)

mit Rotkohl und Preiselbeerbirne

21,50€

Unsere Allergene-Liste können Sie auf Wunsch einsehen.

PFANNENGERICHTE

BRUST UND KEULE VON DER BARBARIE-ENTE_(a,c,f,i)

rosa gebratene Brust und eine gebackene Praline von der Keule mit geröstetem Blumenkohl, Cashewkerne und grünen Petersilienpüree
25,50€

HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Pfirsichen_(3,4,g), Käse überbacken, Süßkartoffelfritten, kleiner Salat
16,90€

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (160g) (Kalb) _(a,c)

Zitrone, Sardellen_(d), Preiselbeeren _(2,3) und Kartoffel-Gurkensalat_(j)
25,50€

STEAKGERICHTE

DEUTSCHES RUMPSTEAK Dry Age_(g,i) (250 gr.)

rosa gebraten, knackiges Pfannengemüse_(g,i), kleinen Kartoffeln, Kräuterbutter_(g)
29,50€
wahlweise mit hausgemachter Pfeffersauce_(a,g)
3,50€

STEAK „AU FOUR“

Schweinerückensteak mit Würzfleisch_(a,f,g,i), Käse _(g) überbacken,
Steakhouse Fries
18,50€
dazu empfehlen wir unseren kleinen Salat_(a,j)
6,50€

Unsere Allergene-Liste können Sie auf Wunsch einsehen.

UNSERE SPEZIALITÄT

ZART GESCHMORTE RIPPCHEN

vom regionalen Hausschwein mit hausgemachter
Barbecue-Sauce^(2,3,f,i,j) mariniert, gebackene Süßkartoffel-Fritten und
Sour Creme^(g)
20,90€

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

in Schwarzbierjus^(f,i) mit glasierten Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und
Kartoffelpüree^(g)
19,90€

THÜRINGER ROSTBRÄTEL

(eingelegt in Bier, Zwiebeln, Senf ^(a,j,2,3)) mit Schmorzwiebeln ^(a),
Bratkartoffeln^(g) mit Speck ^(2,3,13) Zwiebeln und kleiner Salat^(2,3,j)
17,50 €

DA-NACH

FLAMBIERTER KAISERSCHMARRN^(a,c,g,g)

mit Zwetschgenragout und Vanille Creme Fraich^(g)
8,50€

KARAMELLISIERTE ZITRONENTARTE^(a,c,g)

Mit Schokoladenmousse und marinierten Beeren
8,50€

Weitere Dessert's finden Sie auf unserer Dessertkarte

Unsere Allergene-Liste können Sie auf Wunsch einsehen.