

## DAVOR & DAZWISCHEN

APFEL-MEERRETIICH-SUPPE<sub>(a,g,i,2)</sub>  
mit geräucherter Forelle<sub>(d)</sub> und Dillöl  
7,90€

DEFTIGE SOLJANKA<sub>(a,i,2,3,4)</sub>  
mit Sauerrahm<sub>(g)</sub>  
klein 6,10€ / groß 8,90€

FEINES WÜRZFLEISCH<sub>(a,f,g)</sub>  
mit Käse<sub>(g)</sub> gratiniert, dazu Schwarzbierbrot<sub>(a)</sub>  
klein 7,50€/ groß 10,50€

LACHS MIT GIN  
in Roter Bete gebeizt, mariniert mit einer Sauce aus Schalotten, Zitrone,  
Kapern<sub>(2)</sub>, Grana Padano<sub>(g)</sub>, Rucola und Kirschtomaten<sub>(2,3,i)</sub>  
13,90€

VITELLO TONNATO  
rosa gebratener Kalbsrücken, dünn aufgeschnitten mit einer hausgemachten  
Thunfischsauce<sub>(c,d,j)</sub>, 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<sup>(h)</sup> Croutons<sup>(a,g)</sup>  
an Kräuter-Dressing<sup>(2,3,j)</sup>

13,50€

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust

19,50€

wahlweise mit BlackTiger Garnelen<sup>(b)</sup>

20,50€

### BEILAGENSALAT

6,50€

## FLEISCHLOS

### HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL<sup>(a,c,g,j)</sup>

geschwenkt in Salbeibutter<sup>(g)</sup> mit Pinienkernen,  
Grana Padano<sup>(g)</sup>, kleiner Salat<sup>(a,j)</sup>

16,90€

### ROTE BETE RISOTTO

abgerundet mit BAVARIA BLUE<sup>(g,i)</sup>, karamellisierten Ziegenfrischkäse<sup>(g)</sup>,  
gebratenen Petersilienwurzeln, Apfel-Lauchsalat<sup>(k)</sup> und Sonnenblumenkerne

17,90€

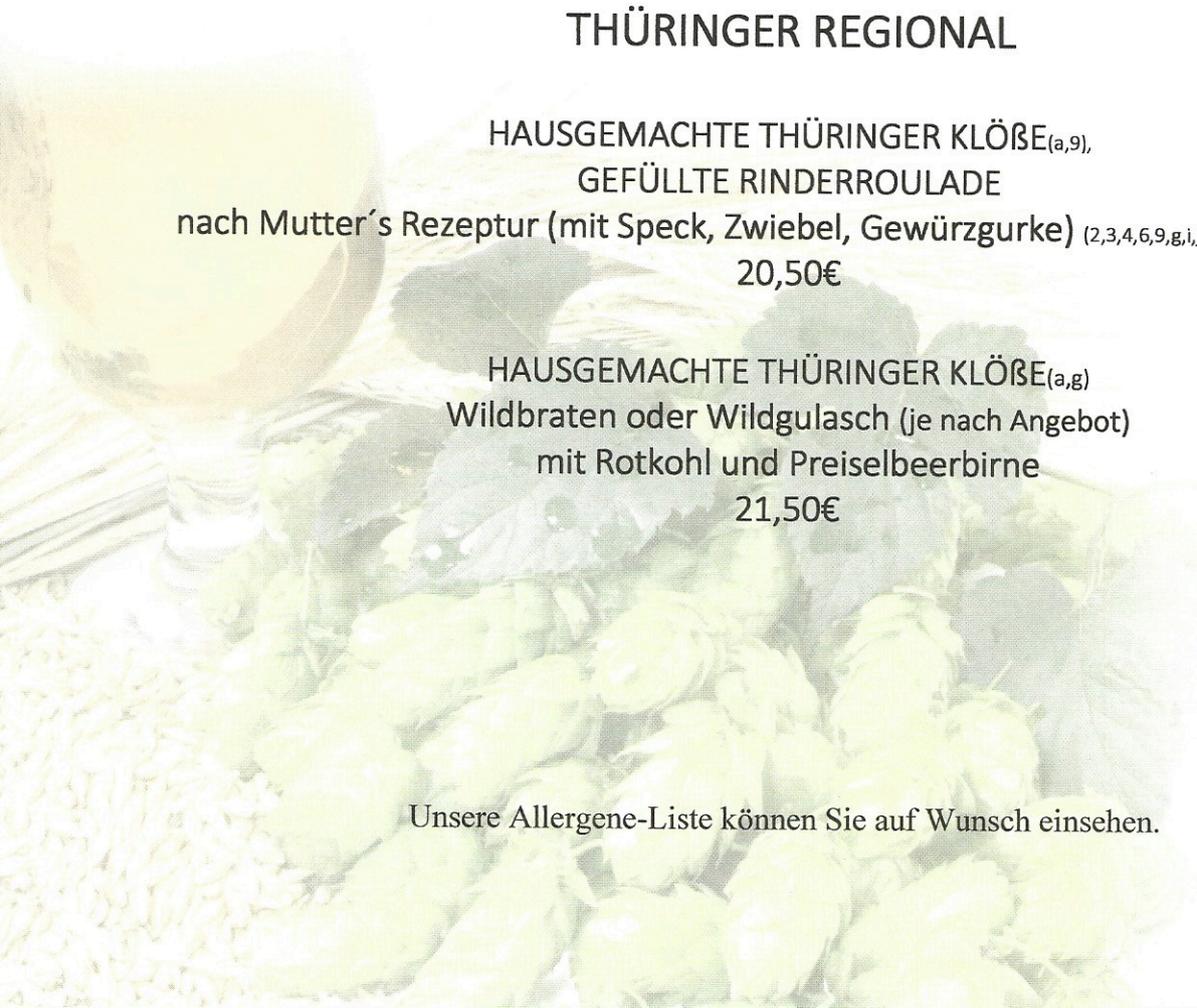
## SEE-& MEERESGETIER

GEBRATENES FORELLENFILET<sup>(d)</sup>  
aus der Fischzucht Brill/ Schmalkalden, knackiges Pfannengemüse<sup>(g,i)</sup>,  
kleinen Kartoffeln<sup>(g)</sup>  
19,90€

GEBRATENER ZANDER AUF ROTE BETE RISOTTO  
abgerundet mit BAVARIA BLUE<sup>(g,i)</sup> gebratenen Petersilienwurzeln,  
Apfel-Lauchsalat<sup>(k)</sup> und Sonnenblumenkerne  
22,90€

GEBRATENE GARNELEN  
mit Krustentiersauce<sup>(b,d,f,g,i)</sup> Blattspinat, Granatapfel, Grana Padano<sup>(g)</sup> und frischen  
Spaghettini<sup>(a)</sup>  
20,90€

## THÜRINGER REGIONAL



HAUSGEMACHTE THÜRINGER KLÖßE<sup>(a,9)</sup>,  
GEFÜLLTE RINDERROULADE  
nach Mutter's Rezeptur (mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke) <sup>(2,3,4,6,9,g,i,j)</sup> Apfelrotkohl  
20,50€

HAUSGEMACHTE THÜRINGER KLÖßE<sup>(a,g)</sup>  
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<sub>(a,c,f,i)</sub>

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

25,50€

### HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Pfirsichen<sub>(3,4,g)</sub>, Käse überbacken, Süßkartoffelfritten, kleiner Salat

16,90€

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (160g) (Kalb) <sub>(a,c)</sub>

Zitrone, Sardellen<sub>(d)</sub>, Preiselbeeren <sub>(2,3)</sub> und Kartoffel-Gurkensalat<sub>(j)</sub>

25,50€

## STEAKGERICHTE

### DEUTSCHES RUMPSTEAK Dry Age<sub>(g,i)</sub> (250 gr.)

rosa gebraten, knackiges Pfannengemüse<sub>(g,i)</sub>, kleinen Kartoffeln, Kräuterbutter<sub>(g)</sub>

29,50€

wahlweise mit hausgemachter Pfeffersauce<sub>(a,g)</sub>

3,50€

### STEAK „AU FOUR“

Schweinerückensteak mit Würzfleisch<sub>(a,f,g,i)</sub>, Käse <sub>(g)</sub> überbacken,

Steakhouse Fries

18,50€

dazu empfehlen wir unseren kleinen Salat<sub>(a,j)</sub>

6,50€

Unsere Allergene-Liste können Sie auf Wunsch einsehen.

## UNSERE SPEZIALITÄT

### ZART GESCHMORTE RIPPCHEN

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

### GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

in Schwarzbierjus<sup>(f,i)</sup> mit glasierten Petersilienwurzel-Karotten-Gemüse und  
Kartoffelpüree<sup>(g)</sup>  
19,90€

### THÜRINGER ROSTBRÄTEL

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

## DA-NACH

### FLAMBIERTER KAISERSCHMARRN<sup>(a,c,g,g)</sup>

mit Zwetschgenragout und Vanille Creme Fraich<sup>(g)</sup>  
8,50€

### KARAMELLISIERTE ZITRONENTARTE<sup>(a,c,g)</sup>

Mit Schokoladenmousse und marinierten Beeren  
8,50€

Weitere Dessert's finden Sie auf unserer Dessertkarte

Unsere Allergene-Liste können Sie auf Wunsch einsehen.