

VORWEG

TO BEGIN

Überbackenes Thüringer Würzfleisch mit frischem Baguette <i>Würzfleisch from veal baked with cheese and fresh baguette</i>	6,80 €
Kalte Schweinskopfsülze mit Remouladensoße und rustikalen Bratkartoffeln <i>Cold pork head jelly with rémoulade sauce and rustic fried potatoes</i>	9,50 €
Mariniertes mediterranes Gemüse mit Spanischem Schinken, Guacamole und überbackenem Kräuterbrot <i>Marinated mediterranean fruit vegetables with Spanish ham, Guacamole and baked herb bread</i>	12,50 €
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch- Chili- Dip in Tomatenspaghetti <i>Roasted prawns with garlic-chili-dip in tomato spaghetti</i>	17,50 €

GELÖFFELT

LADLED OUT

Ayurvedische Gemüsebrühe <i>Ayurvedic vegetable broth</i>	4,50 €
Soljanka mit Zitrone und Schmand <i>„Soljanka“ with lemon and sour cream</i>	5,50 €
Petersilienschaumsuppe mit Flusskrebsschwänzen <i>Parsley foam soup with crayfish tails</i>	6,50 €

SALATE

SALADS

Saisonsalat in Kleinhettstedter Senfdressing mit gerösteten Kernen <i>Seasonal salad in „Kleinhettstedter“ mustard dressing with germs</i>	6,50 €
Caesar Salat mit krossem Speck, Croutons in Parmesandressing <i>Small Caesar salad with croutons and Parmesan dressing</i>	10,50 €
mit Hähnchenbrust <i>with chicken</i>	15,50 €

VEGETARISCH UND LEICHTE KOST

VEGETARIAN AND LIGHT FARE

Mais- Chilitaler mit Joghurt- Kardamomdip, Wildkräutersalat und Guacamole <i>Corn-chili Taler with yogurt-Kardamomdip, wild herb salad and guacamole</i>	10,50 €
Süßkartoffelpfanne mit Kokosmilch, gerösteten Erdnüssen und dreierlei Reismischung <i>Sweet potato pan with coconut milk, roasted peanuts and three rice mixtures</i>	12,50 €
Rahm- Käsespätzle-Pfanne mit Broccoli, Zucchini, Karotten und Röstzwiebeln <i>Cream cheese noodles-frying pan with broccoli, zucchini, carrots and roasted onions</i>	12,50 €

UNWIDERSTEHLICH

IRRESISTIBLE

Friedrichrodaer Bauernpfanne mit Röstkartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Kräutern dazu Spreewaldgurken <i>Friedrichrodaer Farmer's pan with roasted potatoes, onions, eggs Herbs to this spree wood cucumber</i>	9,80 €
Frikadelle vom Ernstrodarer Weiderind mit geschmolzenen Zwiebeln, sahnigem Bohnensalat und Thüringer Bratkartoffeln <i>Meatball from the cow with molten onions, creamy Bean salad and Thuringian fried potatoes</i>	14,50 €
Gothaer Rinderroulade auf Apfelrotkohl mit Burgunderjus und geschmolzenen Kartoffelklößen <i>Gotharer Beef roll on apple red cabbage with Burgunderjus and molten potato dumplings</i>	15,00 €
Thüringer Schlachtplatte mit Blutwurst, Leberwurst und Kassler auf Sauerkraut und Schalottenpüree <i>Thuringian slaughter plate with blood sausage, liver sausage and Kassler on sauerkraut and Schalottenpüree</i>	15,50 €
Empfehlung vom Hotel, nur dienstags und mittwochs (Schlachttag Dienstag) Gebratene frische Rinderleber, Zwiebelsoße, Petersilienpüree und Apfelkompott <i>Roasted beef liver, onion sauce, parsley puree and apple compote</i>	16,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmen Gurken- Kartoffelsalat <i>Breaded veal schnitzel with lukewarm cucumber-potato salad</i>	19,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Petersilienbutter, Blattspinat und Kräuterkartoffeln <i>Fried salmon fillet with parsley butter, leaf spinach and herb potatoes</i>	21,50 €
Abendgericht, die Empfehlung des Küchenchefs bis 21:00Uhr <i>Evening dish</i>	15,50 €

GEGRILLTES

FROM THE GRILL

Rinderfilet mit Pfefferkruste und frittierten Kartoffelstäbchen <i>Filet of beef with pepper crust and fried potato sticks</i>	25,00 €
Rinderrückensteak mit Pfefferkruste und frittierten Kartoffelstäbchen <i>Beef steak with pepper crust and fried potato sticks</i>	21,00 €
Alle Steaks wahlweise mit <i>On request, all steak with</i>	
Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	2,00 €
Knoblauchbutter <i>Garlic butter</i>	2,00 €
Pfeffersahne <i>Pepper cream</i>	2,50 €
Saisongemüse <i>Seasonal vegetables</i>	4,50 €
Saison Salat in Joghurtdressing <i>Small salad with yoghurt dressing</i>	6,50 €

SÜSSE VERSUCHUNG

SWEET TREATS

Erdbeer- Rhabarber- Grütze mit Blaubeer- Skyr- Eis <i>Strawberry rhubarb porridge with blueberry Skyr ice cream</i>	6,50 €
Panna Cotta mit Erdbeercoulis und Zitronensorbet <i>Panna cotta with Erdbeercoulis and lemon sorbet</i>	7,50 €
Tonka Bohnen Crème brûlée mit Walnusseis <i>Tonka Bohnen Crème brûlée with walnut ice cream</i>	8,50 €
Erlesene Käseplatte mit Trauben und Feigensenf <i>Exquisite cheese platter with grapes and fig mustard</i>	14,50 €