

18:00 Uhr – 21:45 Uhr

## VORWEG

TO BEGIN

Überbackenes Thüringer Würzfleisch mit frischem Baguette <i>Würzfleisch from veal baked with cheese and fresh baguette</i>	6,80 €
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 €
Rindercarpaccio mit Rauke und Parmesan <i>Beef carpaccio with rocket and parmesan</i>	12,50 €

## 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 €
Rahmige Waldpilzcremesuppe mit Salz- Fleuron, Croutons und Thymiansahne <i>Creamy mushroom soup with salt fleuron, croutons and thyme cream</i>	6,50 €

## SALATE

SALADS

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 €
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

### IRRESISTBLE

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 €
2 gebratene hausgemachte Thüringer Wildschweinwürste (Fleischerei Oschmann) mit rahmigen Mandelwirsing und Petersilienkartoffelstampf <i>2 Fried boar sausages on creamy almond savoy cabbage and parsley potato mash</i>	14,90 €
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 €

## GEGRILLTES

### FROM THE GRILL

Rinderfilet mit Pfefferkruste und frittierten Kartoffelstäbchen <i>Filet of beef with pepper crust and fried potato sticks</i>	26,00 €
Rinderrückensteak mit Pfefferkruste und frittierten Kartoffelstäbchen <i>Beef steak with pepper crust and fried potato sticks</i>	23,00 €
Steak wahlweise mit On request, all steak with	
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

Panna Cotta mit Erdbeercoulis und Zitronensorbet <i>Panna cotta with Erdbeercoulis and lemon sorbet</i>	7,50 €
--	--------