

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

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 €

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

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 €
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 €
Gothaer Rinderroulade auf Apfelrotkohl mit Burgunderjus und geschmolzenen Kartoffelklößen <i>Gotharer Beef roll on apple red cabbage with Burgunderjus and molten potato dumplings</i>	15,50 €
Thüringer Schlachtplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Kassler und gebratenem Klops auf Sauerkraut und Schalottenpüree <i>Thuringian slaughter plate with blood sausage, liver sausage, Kassler and fried blob on sauerkraut and Schalottenpüree</i>	16,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmen Gurken- Kartoffelsalat <i>Breaded veal schnitzel with lukewarm cucumber-potato salad</i>	18,50 €
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>	25,00 €
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 €
Tonka Bohnen Crème brûlée mit Walnusseis <i>Tonka Bohnen Crème brûlée with walnut ice cream</i>	8,50 €