

Salat – Salad

Bunter Blatt-Salatteller mit fruchtigem Dressing ✓ 6,90 €
Fresh seasonal salad with fruity dressing

Suppen – Soups

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen 6,30 €
Beef broth with herbs-„Flädle“

Kürbis-Ingwersuppe mit Kernöl ✓ 5,90 €
Pumpkin-Ginger soup

Tomaten – Orangen - Suppe mit Crôutons ✓ 6,30 €
Tomato -Orange soup and crôutons

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Käse-Gemüsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ✓ 14,80 €
Cheese-vegetable spaetzle with fried onions and salad

Tagliatelle mit Pilzrahm ✓ 14,80 €
Tagliatelle in mushroom cream

Fischgericht - Fish dish

Kabeljaufilet gebraten, Spitzkohl-Lauchgemüse und Butterkartoffeln 21,90 €
Filet of code fish perch, cabbage and potatoes

Fleischgerichte - Meat dishes

Hähnchenbrust im Sesammantel, Tomatenfumé und Tagliatelle 18,90 €
Chicken breast, tomato fumé and tagliatelle

Schweineschnitzel, Bratkartoffeln, Salat 19,90 €
Schnitzel of pork, fried potatoes and salad

Wildgulasch mit Rosenkohl und Spätzle 19,90 €
Roast wild boar, apple red cabbage and spaetzle

Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl und Klößen Thüringer Art 19,90 €
Beef Roulade apple red cabbage and dumplings

Entenkeule mit Apfel-Rotkohl und Klößen Thüringer Art 24,90 €
Leg of duck apple red cabbage, dumplings

Dessert – Sweets

Hausgemachtes Parfait und Dessert nach Tagesangebot

✓ Vegetarische Gerichte