

**Matjes – Saison**  
Dishes with young herring  
im Restaurant „Zum Güldenem Rade“

**Vorspeise / Starters**

**Matjessalat, hausgemacht** 2,8 8,50 €  
feine Gourmetmatjes mit Äpfeln, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln,  
in einer fruchtigen Apfelvinaigrette  
*fine Matjes with apples, scallions and red onions, in a fruity apple vinaigrette*

**Matjes „Gourmet“ auf Apfelscheibe** 7,90 €  
mit Preiselbeersahne  
*herring on apple slice with cranberry-cream*

**Suppe / Soup**

**Thüringer Kartoffelsuppe** 2 4,90 €  
mit Räuchermatjesstreifen, Majoran und Walnußöl  
*Thuringian potatoe-soup with herring*

**Hauptgerichte / Main Courses**

**Matjesfilet „Hausfrauen Art“** 2,8,6 12,90 €  
mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur  
*fillet from herring „house wives art“ with poataoes and salad*

**Primtjes, die Besten** 13,90 €  
mit Speckböhnchen und Petersilienkartoffeln  
*young herring with bacon beans and potatoes*

**Räuchermatjesfilet** 2 13,50 €  
auf Kartoffelpuffer mit Zwiebel-Apfel-Gemüse  
*herring smoked on poataoe pancakes with onion-apple-vegetables*

**Matjesauswahl „Feine Friesen“** 2,6,8 15,90 €  
würziger Rauchmatjes, feiner Bärlauchmatjes, delikater Sherrymatjes  
und deftiger Zwiebelmatjes mit Petersilienkartoffeln  
*Selection of herring, smoked herring, wild garlic herring, sherry herring, onion herring  
with potatoes*

**Matjes „Gourmet“** 4,8 13,50 €  
mit roten Zwiebeln, Folienkartoffel, Schmand und Speckstippe  
*herring with red onions and foil potato with sour cream*

## Vorspeisen und Suppen *Starters and soups*

<b>Kleiner Rucolasalat</b> mit Erdbeeren und hausgemachtem Balsamico-Dessing <i>small rucola salad, with strawberries and homemade balsamic dressing</i>	4,90 €
<b>Duett vom Lachs</b> hausgeräucherter und hausgebeizter Lachs mit 2 Röstitalern, Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce <i>Duet of salmon, smoked and homemade pickled salmon with roasted potatoes, horseradish and dill mustard sauce</i> 1,3	9,90 €
<b>Garnelenspieße</b> gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter, Frühlingszwiebeln und Partytomaten, Salatbouquet <i>shrimp skewers, fried in garlic-herb butter, spring onions and tomatoes, salad</i>	12,90 €
<b>Carpaccio von der Rinderlende</b> mit Balsamicoessig, grobem Pfeffer, Olivenöl und Grana Padano <i>beef-Carpaccio, balsamico-vingar, olive-oil, grana Padano</i> 2,5	10,90 €
<b>Pikanter Ziegenkäse aus Greußen</b> mit Bärlauch, Oliven, Frühlingszwiebeln und Partytomaten, im Ofen gegart <i>piquant goat's cheese, with wild garlic, olives, spring onions and tomatoes</i>	7,90 €
<b>Thüringer Leberwurstcreme, „warm“ und Thüringer Bauernkäse, dazu hausgemachtes Schmalz und Brotauswahl</b> <i>Thuringian liverwurst cream and Farmers' cheese, home-made lard and bread selection</i>	6,50 €
<b>Sommerfrisch</b> <b>Kalte Joghurt-Gurkensuppe</b> mit Dill und gehackten Walnüssen <i>Summer fresh Cold yogurt cucumber soup, with dill and chopped walnuts</i>	4,90 €
<b>Bärlauchcremesüppchen</b> mit Schwarzbrotcroutons <i>wild garlic-crème-soup, with black bread croutons</i>	4,80 €
<b>...als Appetitanreger oder für den ganz kleinen Hunger...</b> <i>appetizer or for the very small hunger</i>	
<b>Hausgemachtes Schmalz mit Gewürzgurke und Brotauswahl</b> <i>Home-made lard with spice cucumber and bread selection</i>	3,00 €

## Fischgerichte / Fish

**Dorade „Mediterran“** 16,50 €  
in Olivenöl gebraten, mit Kräutern, Limette und gebackenen Rosmarin Kartoffeln,  
dazu ein kleiner Ruccolasalat  
*Dorade "Mediterranean", fried in olive oil, with herbs, lime and baked rosemary potatoes,  
served with a small salad of rocket*  
5

**Zanderfilet** in Gänsefett gebraten, 15,90 €  
auf Blattspinat dazu Schwenkkartoffeln  
*pike perch, fried in goose fat, (quite tasty), spinach, potatoes*

## Rund um die Nudel / around the noodle

**Penne mit Lachswürfeln** 13,50 €  
in Kräutersauce, mit Blattspinat, Tomatenfilets, und Grana Padano  
*Penne with salmon cubes, herb sauce, spinach, tomato fillet, Grana Padano*  
2

**Penne mit mediterranem Gemüse, vegetarisch** 12,50 €  
frischen Kräutern und Grana Padano  
*Penne with Mediterranean vegetables, fresh herbs and Grana Padano*  
2

**oder mit gebratenen Hähnchenstreifen** 13,90 €  
*or with fried chicken strips*  
2

## Unsere gefüllten Kloßspezialitäten / our filled dumplings

**Thüringer Klöße, vegetarisch** 9,90 €  
gefüllt mit Blattspinat an Zwiebel-und Meerrettichsauce  
*Thuringian Dumplings, stuffed with spinach, two different vegetarian sauces*  
1,3

**Thüringer Klöße** 11,90 €  
gefüllt mit heißgeräuchertem Lachs und Blattspinat an Safransauce  
*Thuringian Dumplings, stuffed with hot-smoked salmon and spinach on saffron sauce*  
1,3

**Thüringer Klöße** 11,50 €  
gefüllt mit Rot- und Leberwurst auf Sauerkraut, an Zwiebel-und Meerrettichsauce  
*Thuringian dumplings filled with red and liver sausage on sauerkraut, two sauces*  
1,3

## Aus Topf und Pfanne

<b>Thüringer Rostbrätel</b> in Bornsenf-Biermarinade mit Zwiebel-Apfel-Gemüse auf Reibekuchen und Salatbouquet <i>Thuringian steak of pork, marinated in mustard, onion-apple-vegetables</i>	12,90 €
<b>Schweinekammbraten</b> in Köstritzer Schwarzbier-Sahne-Sauce mit frischem Gemüse vom Markt und Thüringer Kloß <i>Roast-pork in german dark-beer-sauce, fresh vegetables and thuringian dumpling</i> 1,3	13,90 €
<b>Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß <i>Beef-roulades, red cabbage and thuringian dumpling</i> 1,3	14,60 €
<b>Sauerbraten "Fahner Höh`n"</b> mit Apfelrotkohl, Apfeling, gebutterten Pflaumen und Thüringer Kloß <i>Sour-Beef, buttered plum, red cabbage and thuringian dumpling</i> 1,3	13,90 €
<b>Thüringen Teller</b> kleine Thüringer Bratwurst, kleines Rostbrätel, kleiner Schweinekamm mit Sauerkraut, Zwiebel-Apfel-Gemüse, Kartoffelpuffer und Thüringer Kloß <i>Thuringia plate</i> <i>small Thuringian Bratwurst, small steak of pork, small roast pork</i> <i>with sauerkraut, onion apple vegetables, potato peppers and Thuringian dumpling</i>	14,90 €
<b>...gern servieren wir Ihnen einen zweiten Thüringer Kloß...</b> ...und Sauce so viel sie mögen...	1,00 €
<b>Hähnchenkeule, ausgelöst</b> mit einer würzigen Pesto-Füllung, dazu frisches Gartengemüse und Kartoffelgebäck <i>Chicken thigh, with a spicy pesto filling, fresh vegetables and potato croquettes</i>	13,90 €
<b>Medaillons von der Schweinelende</b> mit frischen Champignons überbacken und Kartoffelgebäck <i>Pork-fillet, gratinated with mushrooms, potatoes croquettes</i>	15,90 €
<b>Argentinisches Hüftsteak „Maredo“</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem gemischtem Salat <i>Argentinean steak "Maredo", with herb butter, french fries and a small mixed salad</i>	20,90 €

## Kalte Speisen / Cold food and Salad

**Thüringer Wurstspezialitäten aus Aschara** 12,90 €  
mit Rot-, Leber-, Knackwurst, Lachsschinken, hausgemachter Eisbeinsülze,  
Essiggemüse und Sahnemeerrettich, Butter und Brot  
*different Thuringia meat dishes, butter and bread*  
1,3,6,8

**Geräucherte und gebeizte Hausspezialitäten** 15,90 €  
**"Güldenes Rad"**  
gebeizter und heißgeräucherter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich,  
Dill-Senf-Sauce, Butter, dazu Toast und 2 Röstitaler  
*marinated and smoked salmon, trout-filet, butter, toast and potato-cake*  
1,6

**Internationales Käsesortiment** 12,50 €  
**und Ziegenkäse vom Ziegenhof Peter**  
mit frischen Trauben, Radies, Melone, Butter und Brot  
*International cheese and goat-cheese, fresh grapes, melon, radishes, butter and bread*  
1

**Hausgemachte Eisbeinsülze** 12,50 €  
mit Essiggemüse, Remouladensauce und Bratkartoffeln  
*homemade leg of pork-aspic, roasted potatoes, remoulade sauce*  
2,6,8

**Salatauswahl**  
**Saisonale Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika und frische Kräuter**  
**mit einer Dressingauswahl**  
*salads, seasonal leaves, tomatoes, cucumbers, peppers and fresh herbs*  
*with a dressing selection*

**dazu / with**

Ziegenfeta vom Ziegenhof Peter mit Oliven  
*goat feta cheese with olives*

oder / or

**klein** 8,90 €

hausgeräucherter Wildlachs mit Ei  
*smoked salmon with egg*

oder

**groß** 11,90 €

gebratene Hähnchenbruststreifen mit Nektarinen  
*fried chicken breast strips with nectarines*

...zum Abschluss etwas Süßes...  
...something sweet ...

**Cremé Brûlée** 5,60 €  
an frischen Früchten  
*cremé Brûlée with fresh fruits*

**Mascarpone - Joghurtcreme** 5,60 €  
mit marinierten Erdbeeren und frischer Minze  
*mascarpone - yoghurt cream, with marinated strawberries and fresh mint*

**Oder einfach eine Kugel Eis** 1,20 €  
*or simply a ball of ice*

**Crème Vanille / *crème vanilla***  
**Schokolade / *chocolate***  
**Erdbeere / *strawberry***  
**Mascarpone - Nektarine / *mascarpone - nectarine***

**Unser Klassiker**

**Heiße Himbeeren** 5,50 €  
mit Vanilleeis und Sahne  
*Vanilla-ice-cream with hot rasperrys*

**Käse schließt den Magen**

**Kleines Käsedessert von Peters Ziegenhof** 5,90 €  
*small cheese-dessert*

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verarbeitet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden.

Fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff,  
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,  
5 geschwefelt, 6 mit Süßungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Nitrit/Nitra