

## Unsere Winter Highlights

<b>Rote-Beete-Apfelsüppchen</b> mit saurer Sahne und Koriander <i>beetroot apple soup with sour cream and coriander</i>	4,90 €
<b>Der Skrei ist da</b> Norwegens Winterkabeljau	
<b>Skreifilet, in Butter gebraten</b> mit Salzkartoffeln und kleinem Feldsalat <i>Skreifilet, fried, with salt potatoes and small corn salad</i>	15,90 €
<b>Skreifilet, gedünstet</b> mit Rote-Beete-Wasabi-Sauce und italienischem Rissotto <i>Skreifilet, steamed, with beetroot-wasabi sauce and Italian risotto</i>	15,90 €
<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Lauchzwiebeln und Mango, in Currysauce, dazu Basmatireis <i>sliced turkey, with onions and mango, in curry sauce, served with basmati rice</i> 1,3	13,80 €
<b>Hirschgulasch</b> mit Rotkohl und Thüringer Kloß <i>Venison goulash with red cabbage and Thuringian dumpling</i>	15,90 €
<b>Hirschrückensteak,</b> mit Pfifferlingen und Kartoffelgebäck <i>venison steak with chanterelles and potato pastry</i>	16,90 €
<b>Thüringer Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln <i>Thuringian Bratwurst with sauerkraut and potatoes</i>	9,50 €

## Vorspeisen und Suppen *Starters and soups*

<b>Kleiner Feldsalat</b> mit Holunderblüten-Bornsensf-Dressing und krossem Bauchspeck <i>small corn salad with elderflower-mustard-dressing and crispy bacon</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	10,90 €
<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 Thymian, Oliven, Frühlingszwiebeln und Partytomaten, im Ofen gegart <i>piquant goat's cheese, with thyme, 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>Hühnerkraftbrühe</b> mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen und Petersilie <i>Chicken broth with vegetable strips, meatballs and parsley</i>	4,90 €
<b>Morchelrahmsüppchen</b> mit Gewürzsahne <i>Morel creamed soop with spicy cream</i>	5,50 €
<p>...als Appetitanreger oder für den ganz kleinen Hunger... <i>appetizer or for the very small hunger</i></p>	
<b>Hausgemachtes Schmalz mit Gewürzgurke und Brotauswahl</b> <i>Home-made lard with spice cucumber and bread selection</i>	3,00 €

## Fischgerichte / Fish

**Lachsfilet, gedünstet** 15,90 €  
mit Orangensauce, Basmatireis und kleinem Feldsalat  
*Salmon fillet, stewed with orange sauce, basmati rice and small corn salad*  
5

**Zanderfilet** in Gänsefett gebraten, 15,90 €  
auf Blattspinat dazu Schwenkkartoffeln  
*pike perch, fried in goose fat, (quite tasty), spinach, potatoes*  
5

**Penne mit Lachswürfeln** 13,90 €  
in Kräutersauce, mit Blattspinat, Tomatenfilets, und Grana Padano  
*Penne with salmon cubes, herb sauce, spinach, tomato fillet, Grana Padano*  
2

## Unsere gefüllten Kloßspezialitäten / our filled dumplings

**Thüringer Klöße,** vegetarisch 10,10 €  
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** 11,90 €  
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

*Liebe Gäste, die gefüllten Klöße werden nach Bestellung frisch zubereitet und brauchen ca. 30 Minuten Zeit.....*

## 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	14,90 €
<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>...gern servieren wir Ihnen einen zweiten Thüringer Kloß...</b> ...und Sauce so viel sie mögen...	1,00 €
<b>Hähnchenbrust</b> mit Röstzwiebeln-Honig-Senf-Semmelfüllung mit Gartengemüse und Kartoffelgebäck <i>chicken breast with roasted onions-honey-mustard-bread filling with garden vegetables and potato pastry</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>	22,90 €
<b>für Beilagen Änderungen berechnen wir</b>	1,50 €

## Kalte Speisen / Cold food and Salad

**Thüringer Wurstspezialitäten** 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** 13,90 €

**und Ziegenkäse vom Ziegenhof Peter**

mit Quitten Chutney, Radieschen, Früchten, Butter und Brotauswahl

*International cheese assortment and goat cheese*

*with quince chutney, radishes, fruits, butter and bread selection*

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, Radieschen und frische Kräuter,  
leicht mariniert**

*salads, seasonal leaves, tomatoes, cucumbers, peppers, radishes and fresh herbs,  
slightly marinated*

**dazu / with**

Ziegenfeta vom Ziegenhof Peter mit Oliven

*goat feta cheese with olives*

oder / or

hausgeräucherter Lachs mit Ei

*smoked salmon with egg*

oder

gebratene Hähnchenbruststreifen mit Birnenwürfeln

*fried chicken breast strips with pear cubes*

klein 9,90 €

groß 12,90 €

**bitte wählen Sie Ihr Dressing**

*please choose your dressing*

Italiendressing oder Holunderblüten-Bornsens-Dressing

*Italian dressing or elderflower mustard dressing*

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

**Orangen - Pistazien - Parfait** 5,90 €  
mit Orangencreme und Gewürzorange  
*oranges - pistachios - parfait with orange cream and spice oranges*

**Schokoladenmoussée , weiß und dunkel** 5,90 €  
im Weckglas angerichtet  
*chocolate mousseée, white and dark*

**Oder einfach eine Kugel Eis** 1,50 €  
*Or just a scoop of ice cream*

**Crème - Vanille**  
*cream - vanilla*

**Bratapfel - Vanille**  
*baked apple - vanilla*

**Schokolade mit Schokostücken**  
*chocolate with chocolate pieces*

**Birnensorbet**  
*pear sorbet*

**Unser Klassiker**

**Heiße Himbeeren** 5,60 €  
mit Vanilleeis und Sahne  
*Vanilla-ice-cream with hot rasperrys*

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