

Spezialitäten mit frischem Thüringer Spargel
vom Nicklas Hof aus Herbsleben
Spezial of fresh thuringian asparagus

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Spargelcremesuppe mit Butter und Petersilie <i>asparagus-cream-soup with butter and parsley</i>	5	4,90 €
kleiner Spargelsalat mit Schnittlauch <i>small asparagus salad with chives</i>	2	4,50 €
Frischer weißer und grüner Spargel mit Bärlauchpesto, Partytomaten und Ziegenkäse überbacken <i>fresh asparagus au gratin with wild-garlic-pesto, tomatoes and goat cheese</i>	2	8,50 €
Grüner Spargel, angeschwenkt in Balsamicoessig, dazu Hähnchenbrust und frische Erdbeeren <i>green asparagus sauté in balsamico-vinegar with chickenbreast and fresh strawberries</i>	2	8,90 €

Hauptgänge / Dishes

Pfund Spargel, hausgemachte sc.Hollandaise und Kartoffeln <i>pound asparagus with potatoes</i>	5	15,50 €
Penne mit grünem Spargel, (vegetarisch) Tomaten und Bärlauchsauce und Grana Padano <i>Penne with green asparagus, tomatoes and wild garlic</i>		13,50 €
Gebeizter Basilikum-Orangen-Lachs mit Spargel, hausgemachte sc.Hollandaise und Kartoffeln <i>marinated salmon with asparagus and potatoes</i>	5	16,90 €
Gebratener Norwegischer Lachs mit Spargel, hausgemachte sc.Hollandaise und Kartoffeln <i>Norwegian salmon, roasted with asparagus and potatoes</i>	5	16,90 €
Schweinerückenschnitzel mit Spargel, hausgemachte sc.Hollandaise und Kartoffeln <i>pork escalop with asparagus and potatoes</i>	5	16,50 €
Parmaschinken mit Spargel, hausgemachte sc.Hollandaise und Kartoffeln <i>ham of parma with asparagus and potatoes</i>	5	16,50 €
Koch- und Lachsschinken mit Spargel, hausgemachte sc.Hollandaise und Kartoffeln <i>different ham with asparagus and potatoes</i>	5,7	15,50 €

Vorspeisen und Suppen *Starters and soups*

Kleiner Rucolasalat mit Holunderblüten-Bornsensf-Dressing und frischen Erdbeeren <i>Small rocket salad with elderflower and mustard dressing and fresh strawberries</i>	4,90 €
Duett vom Lachs 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 €
Garnelenspieße gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter, Frühlingszwiebeln und Partytomaten, Salatbouquet <i>shrimp skewers, fried in garlic-herb butter, spring onions and tomatoes, salad</i>	12,90 €
Carpaccio von der Rinderlende mit Balsamicoessig, grobem Pfeffer, Olivenöl und Grana Padano <i>beef-Carpaccio, balsamico-vingar, olive-oil, grana Padano</i> 2,5	10,90 €
Pikanter Ziegenkäse aus Greußen mit Bärlauchpesto, Oliven, Frühlingszwiebeln und Partytomaten, im Ofen gegart <i>piquant goat's cheese, with wild garlic pesto, olives, spring onions and tomatoes</i>	7,90 €
Thüringer Leberwurstcreme, „warm“ und Thüringer Bauernkäse, dazu hausgemachtes Schmalz und Brotauswahl <i>Thuringian liverwurst cream and Farmers' cheese, home-made lard and bread selection</i>	6,50 €
Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen und Petersilie <i>Chicken broth with vegetable strips, meatballs and parsley</i>	4,90 €
Bärlauchcremesüppchen mit Buttercroutons <i>Wild garlic cream soup with butter croutons</i>	5,00 €
<p>...als Appetitanreger oder für den ganz kleinen Hunger... <i>appetizer or for the very small hunger</i></p>	
Hausgemachtes Schmalz mit Gewürzgurke und Brotauswahl <i>Home-made lard with spice cucumber and bread selection</i>	3,00 €

Fischgerichte / Fish

Maischolle "Müllerin Art"	5	16,50 €
in Butter gebraten, mit Zitrone, Petersilie und Schnittlauch, dazu neue Kartoffeln <i>May-Plaice „Müllerin Art“ with butter, lemon, parsley, chives, potatoes</i>		
Maischolle "Finkenwerder Art"	5	16,90 €
gebraten mit Bauchspeck und Krabben, dazu Gurken-Kartoffelsalat <i>May-Plaice „Finkenwerder Art“ with bacon and crabs, cucumber-potatoe-salad</i>		
Penne mit Lachswürfeln		13,90 €
in Kräutersauce, mit Blattspinat, Tomatenfilets, und Grana Padano <i>Penne with salmon cubes, herb sauce, spinach, tomato fillet, Grana Padano</i> 2		

Unsere gefüllten Kloßspezialitäten / our filled dumplings

Thüringer Klöße,	vegetarisch	10,10 €
gefüllt mit Blattspinat an Zwiebel-und Meerrettichsauce <i>Thuringian Dumplings, stuffed with spinach, two different vegetarian sauces</i> 1,3		
Thüringer Klöße		11,90 €
gefüllt mit heißgeräuchertem Lachs und Blattspinat an Safransauce <i>Thuringian Dumplings, stuffed with hot-smoked salmon and spinach on saffron sauce</i> 1,3		
Thüringer Klöße		11,90 €
gefüllt mit Rot- und Leberwurst auf Sauerkraut, an Zwiebel-und Meerrettichsauce <i>Thuringian dumplings filled with red and liver sausage on sauerkraut, two sauces</i> 1,3		

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

Aus Topf und Pfanne

Thüringer Rostbrätel 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 €
Schweinekammbraten 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 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß <i>Beef-roulades, red cabbage and thuringian dumpling</i> 1,3	14,90 €
Sauerbraten "Fahner Höh`n" mit Apfelrotkohl, Apfeling, gebutterten Pflaumen und Thüringer Kloß <i>Sour-Beef, buttered plum, red cabbage and thuringian dumpling</i> 1,3	13,90 €
...gern servieren wir Ihnen einen zweiten Thüringer Kloß... ...und Sauce so viel sie mögen...	1,00 €
Hähnchenbrust 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 €
Medaillons von der Schweinelende mit frischen Champignons überbacken und Kartoffelgebäck <i>Pork-fillet, gratinated with mushrooms, potatoes croquettes</i>	15,90 €
Argentinisches Hüftsteak „Maredo“ 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 €
für Beilagen Änderungen berechnen wir	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

klein 9,90 €

hausgeräucherter Lachs mit Ei

smoked salmon with egg

oder

groß 12,90 €

gebratene Hähnchenbruststreifen mit Erdbeeren

fried chicken breast strips with strawberries

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 ...

Joghurt - Limetten - Terrine 5,90 €
mit frischen Erdbeeren und Minze
Yoghurt - limes - terrine with fresh strawberries and mint

Maracuja - Eisgugelhupf 5,90 €
auf Mango - Sauce
Passion fruit - ice cream gugelhupf on mango sauce

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

Crème - Vanille
cream - vanilla
Amarena Kirsch
amarena cherry
Schokolade mit Schokostücken
chocolate with chocolate pieces
Limetten - Erdbeersorbet
lime - strawberrie 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