

## Karpfensaison *Season of Carp*

<b>Karpfensuppe „ungarisch“</b> <i>Soup of carp "hungarian"</i>	5,90 €
<b>Karpfenfilet „blau“</b> mit frischer Butter, Zitrone, Meerrettich und Petersilienkartoffeln <i>Carp "blue" with fresh butter, lemon and potatoes</i>	15,50 €
<b>Gebackenes Karpfenfilet</b> mit Kräuterbutter, frischer Zitrone, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <i>Fried carp fillet with herbes-butter, fresh lemon and potatoes</i>	15,50 €
<b>Karpfenfilet „polnisch“</b> pochiert in Bier und Rotwein mit Soßenkuchen gebunden, dazu Petersilienkartoffeln <i>Carp, poached in beer and red wine with potatoes</i>	15,90 €
<b>Karpfenfilet „schlesisch“</b> in Gemüse und Malzbiersud gegart mit Weißwürstchen, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <i>Carp, steamed in vegetables-beer-sauce, veal-sausage, sauerkraut and potatoes</i>	15,90 €
<b>Gebratenes Karpfenfilet</b> auf Rahmsauerkohl mit Kartoffelpürrée <i>Fried carp fillet with cream pickled cabbage and mashed potatoes</i>	15,90 €
<b>½ Portion für unsere Omi´s</b>	11,00 €

## Vorspeisen und Suppen *Starters and soups*

<b>Kleiner Rucolasalat</b> mit Partytomaten und hausgemachtem Balsamico-Dessing <i>small rucola salad, with tomatoes 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 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>Kürbiscremesüppchen</b> mit Croutons und Petersilie <i>pumpkin soup with croutons and parsley</i>	4,90 €
<b>Geflügelcremesüppchen</b> mit Hähnchen-Ananas-Spieß <i>cream of chicken soup, with chicken and pineapple skewer</i>	4,80 €
<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

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

...natürlich viele Gerichte mit frischem Karpfen...

## 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*

**Penne mit Kürbis** (vegetarisch) 12,50 €  
in Curry-Kürbissauce mit Lauchzwiebeln und Grana Padano  
*Penne with pumpkin, in curry pumpkin sauce with onions and grana padano*

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

2

## Unsere gefüllten Kloßspezialitäten / our filled dumplings

**Thüringer Klöße,** 9,90 €  
vegetarisch  
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

*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	14,60 €
<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 Beerenfrüchten und frischer Minze  
*mascarpone - yoghurt cream, with berries and fresh mint*

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

**Crème Vanille / *crème vanilla***  
**Schokolade / *chocolate***  
**Birnensorbet / *pears sorbet***  
**Weißer Schokolade -Waldfrucht / *white chocolate - forest fruits***

**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