

Unsere Sommerküche
im Restaurant
„Zum Güldenen Rade“
*our summer kitchen
in the restaurant
"Zum Güldenen Rade"*

Kleiner Tomaten-Wassermelonensalat 5,50 €
mit Vanille und Himbeeressig
small tomato and watermelon salad with vanilla and raspberry vinegar

Dorade, mit Kräutern gefüllt, 17,90 €
in Butter gebraten, mit Salzkartoffeln und kleinem Ruccolasalat
*Dorade (fish), filled with herbs,
fried in butter, with boiled potatoes and a small ruccola salad*

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 2,8,6 14,50 €
mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur
Herring fillet "housewife style" with parsley potatoes and salad garnish

Frische Pfifferlinge in Sahnesauce 9,90 €
mit Thüringer Kloß
fresh chanterelles in a cream sauce with Thuringian dumpling

Schweinerückensteak 13,90 €
mit Nektarinspalten und Mozzarella überbacken, dazu Süßkartoffelpommés
Pork steak, gratinated with nectarine wedges and mozzarella, served with sweet potato fries

Cassissorbet mit Sekt aufgefüllt 4,90 €
und frischer Minze
Cassis sorbet with sparkling wine and fresh mint

Vorspeisen

Kleiner Ruccolasalat mit Partytomaten und Holunderblüten - Bornsenfdressing <i>small ruccola salad with party tomatoes and elderflower - born mustard dressing</i>	5,50 €
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Kartoffelpuffer, Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich 3 <i>house smoked trout fillet with potato pancakes, dill mustard sauce and cream horseradish</i>	9,90 €
Greußener Grillkäse, im Ofen gegart mit Nektarinenspalten und Salatbouquet <i>Greusser grill cheese, cooked in the oven with nectarine wedges and salad bouquet</i>	9,50 €

Suppen

Erbsen-Zuckerschottensüppchen mit Minze und Croutons <i>peas and sugar snap peas soup with mint and croutons</i>	5,50 €
Kalte Joghurt-Gurkensuppe mit Dill und Walnuss <i>cold yogurt and cucumber soup with dill and walnut</i>	5,50 €

...als Appetitanreger oder für den ganz kleinen Hunger...
... as an appetizer or for the very small appetite ...

Hausgemachtes Schmalz mit Gewürzgurke und Brotauswahl <i>homemade lard with pickles and bread selection</i>	5,50 €
--	--------

Hauptgerichte

Main courses

Zanderfilet, in Gänsefett gebraten 16,90 €

auf Blattspinat mit Schwenkkartoffeln

Pikeperch fillet, fried in goose fat on spinach leaves with potatoes

Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, 14,90 €

Hähnchenbrust, Tomatensugo und Grana Padano 2

Tagliatelle with mediterranean vegetables, chicken breast, tomato sauce and Grana Padano

Thüringer Klöße, gefüllt mit Blattspinat 10,90 €

an Zwiebel- und Meerrettichsauce, vegetarisch 1,3

Thuringian dumplings filled with spinach, with onion and horseradish sauce, vegetarian

Thüringer Klöße, gefüllt mit Rot- und Leberwurst, 12,90 €

auf Sauerkraut, an Zwiebel- und Meerrettichsauce 1,2,3

Thuringian dumplings, filled with red and liver sausage, on sauerkraut, onion and horseradish sauce

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 16,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß 1,3,6
Beef roulade "housewife style" with red cabbage and Thuringian dumpling

Sauerbraten „Fahner Höh´n“ 15,90 €
mit Apfeling und gebutterten Pflaumen, Apfelrotkohl und Thüringer Kloß 1,3
Sauerbraten "Fahner Höh'n" with red cabbage and Thuringian dumpling

Schweinekammbraten in Köstritzer Schwarzbiersauce 15,90 €
mit Erfurter Blumenkohl und Thüringer Kloß 1,3
roast pork in black beer sauce with Erfurt cauliflower and Thuringian dumpling

*...gern servieren wir Ihnen zu Ihrem Gericht
einen zweiten Thüringer Kloß und Sauce...*

*... we are happy to serve you with your meal
a second Thuringian dumpling and sauce ...*

2,00 €

Thüringer Rostbrätel in Bornsenf-Biermarinade 12,90 €
mit Zwiebel- Apfeligemüse auf Reibekuchen und Salatbouquet 3
*Thuringian Rostbrätel in Born mustard beer marinade
with onion and apple vegetables on potato pancakes and salad bouquet*

Medaillons von der Schweinelende 15,90 €
mit frischen Champignons überbacken und Kartoffelgebäck
Medallions of pork loin baked with fresh mushrooms and potato pastries

Hähnchenbrust „Italia“ 15,90 €
gefüllt mit Geflügelfarce, Tomate und Mozzarella, mit Broccoli und Schupfnudeln
Chicken breast "Italia" filled with poultry farce, tomato and mozzarella, with broccoli and potato noodles

Kalte Speisen

Cold dishes

Hausgemachte Eisbeinsülze 12,50 €
mit Essiggemüse, Remouladensauce und Bratkartoffeln 3
homemade knuckle brawn with vinegar vegetables, tartar sauce and fried potatoes

Großer Salatteller der Saison mit Wassermelone 11,90 €
und Holunderblüten- Bornsenfdressing
large seasonal salad with watermelon and elderflower born mustard dressing

dazu pikanter Ziegenfeta 13,50 €
with spicy goat feta

dazu gebratene Hähnchenbruststreifen 13,90 €
fried chicken breast strips

Thüringer Wurst und Käsebrett 15,50 €
Knackwurst, Leberwurst, Blutwurst
und Greußener Ziegenkäse, reich garniert,
mit Butter und Brotauswahl
Thuringian sausage and cheese board
Knackwurst, liver sausage, black pudding and goat cheese, with butter and bread selection

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

...zum Abschluss etwas Süßes...
... to finish off with something sweet ...

Joghurt-Limetterriner 5,00 €
auf Beerenfrüchten, Baiser und Minze
yoghurt-lime terrine on berries, meringue and mint

Schwedeneisbecher 5,60 €
Apfelmus mit 2 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör und Sahne
Sweden sundae
Apple must with 2 scoops of vanilla ice cream, Advocaat and whipped cream

Crème Brûlée 5,90 €
mit marinierten Nektarinenspalten
Crème brulée with marinated nectarine

...oder einfach eine Kugel Eis... 2,00 €
...or just a scoop of ice cream ...

Crème - Vanille
Cream - vanilla

Schokolade mit Schokostückchen
Chocolate with chocolate chips

Erdbeere
Strawberry

Joghurt-Himbeere
Yogurt raspberry

Cassis - Sorbet
Cassis - sorbet