

Vorspeisen und Suppen *Starters and soups*

Kleiner gemischter Salat mit Italiendressing <i>small mixed salad with Italy dressing</i>	4,90 €
Feldsalat mit Holunderblüten-Bornsenfdressing und krossem Bauchspeck <i>corn-salad with mustard-elderflower-dressing and crispy bacon</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 €
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 Oliven, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Partytomaten, im Ofen gegart <i>piquant goat cheese from Greußen with olives, garlic, spring onions and party tomatoes, cooked in the oven</i>	7,90 €
Gebratene Gänseleber an Feldsalat, Radiccio und Weintrauben <i>roasted goose liver on corn salad, radicchio and grapes</i>	7,90 €
Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen <i>Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds</i>	5,50 €
Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Petersilie <i>Chicken broth with vegetable strips, egg and parsley</i>	4,90 €

...als Appetitanreger oder für den ganz kleinen Hunger...
appetizer or for the very small hunger

Hausgemachtes Schmalz mit Gewürzgurke und Brotauswahl <i>Home-made lard with spice cucumber and bread selection</i>	3,50 €
---	--------

Fischgerichte / Fish

Victoriabarschfilet, gedünstet	5	15,90 €
mit Rote Beete - Wasabisauce, Basmatireis und kleinem Feldsalat		
<i>Victoria perch fillet, steamed with beetroot - wasabi sauce, basmati rice and corn salad</i>		
Wolfsbarschfilet, gebraten	5	15,90 €
auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln		
<i>Sea bass fillet, fried on spinach leaves, served with buttered potatoes</i>		
Penne mit Lachswürfeln		14,90 €
in Kräutersauce, mit Blattspinat, Tomatenfilets, und Grana Padano		
<i>Penne with salmon cubes, herb sauce, spinach, tomato fillet, Grana Padano</i>		
2		

Unsere gefüllten Klobspezialitäten / our filled dumplings

Thüringer Klöße,	vegetarisch	10,50 €
gefüllt mit Blattspinat an Zwiebel-und Meerrettichsauce		
<i>Thuringian Dumplings, stuffed with spinach, two different vegetarian sauces</i>		
1,3		
Thüringer Klöße		12,50 €
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 €
Ausgelöste Hafermastgans an eigener Sauce mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß <i>Goose in own sauce with red cabbage and thuringian dumpling</i>	16,90 €
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	14,90 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß <i>Beef-roulades, red cabbage and thuringian dumpling</i> 1,3	15,60 €
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	14,90 €
...gern servieren wir Ihnen einen zweiten Thüringer Kloß... ...und Sauce so viel sie mögen...	1,50 €
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, Süßkartoffelpommes und kleinem gemischtem Salat <i>Argentinean steak "Maredo", with herb butter, sweet potato fries and a small mixed salad</i>	23,90 €
für Beilagen Änderungen berechnen wir	1,50 €

Kalte Speisen / Cold food and Salad

Thüringer Wurstspezialitäten 13,90 €
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 14,90 €
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

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 €

Thunfisch mit Ei
tuna with egg

oder

groß 13,90 €

mit Weintrauben, Nüssen und Kernen
with grapes, nuts and seeds

bitte wählen Sie Ihr Dressing
please choose your dressing

Italiendressing oder Holunderblüten-Bornsenf-Dressing
Italian dressing or elderflower mustard dressing

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

Mascarpone - Joghurtcreme 5,90 €
mit Birne, Schokosauce und Walnüssen
Mascarpone - yogurt cream with pear, chocolate sauce and walnuts

Warmer Schokokuchen 6,50 €
mit flüssigem Kern und Orangencreme
warm chocolate cake with liquid core and orange cream

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

Crème - Vanille
cream - vanilla

Crème Brûlée
Creme brullee

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