

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 €
Sommerfrisch Kalte Joghurt-Gurkensuppe mit Dill und gehackten Walnüssen <i>Summer fresh Cold yogurt cucumber soup, with dill and chopped walnuts</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

Schollenfilet "Müllerin Art" 5 14,50 €
in Butter gebraten, mit Zitrone, Petersilie und Schnittlauch, dazu neue Kartoffeln
und kleiner Blattsalat
plaice fillet "Müllerin Art" with butter, lemon, parsley, chives, potatoes

Schollenfilet "Finkenwerder Art" 5 14,90 €
gebraten mit Bauchspeck und Krabben, dazu Gurken-Kartoffelsalat
plaice fillet „Finkenwerder Art“ with bacon and crabs, cucumber-potatoe-salad

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

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 - strawberry 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