

Unsere Vorspeisen

Klare Ochsensuppe mit Gemüsestroh ^{1,2,5,F,G,H,M5} 5,90 €
 einem ordentlichen Schuss „Feiner Alter“ Weinbrand
 und Holzofenbrot „Wilder Weizen“
Clear ox soup with vegetable straw, a decent dash of brandy and „wild wheat“ bread

Frischer Gurkensalat ^{14,F,M5} (vegetarisch) 4,50 €
 angemacht mit Dill-Joghurt-Dressing,
 dazu Holzofenbrot „Wilder Weizen“
Fresh cucumber salad with dill yoghurt dressing and „wild wheat“ bread

Schmankerl

Feines Würzfleisch – hausgemacht ^{1,3,4,12,M5} 9,90 €
 mit Käse überbacken, dazu vier Toastecken
Ragout fin made of pork, baked with cheese and four toast pieces

Hausgemachter Obatzda ^{F,M5} (vegetarisch) 9,90 €
 an Wildkräutersalat, Radieschen und Röstzwiebeln dazu geröstetes Graubrot
homemade obatzda with wild herb salad, radishes and stewed onions an stewed loaf

Tatar vom Rind ^{A,C,M5} 14,90 €
 mit Sardellen, Kapern, Knoblauch, roten Zwiebeln und Eigelb
 dazu geröstetes Graubrot
Beef tartare, with anchovies, capers, garlic, red onions and egg yolk, with stewed loaf

Hausgebeizter Norwegischer Lachs ^{18,C,L,M5} 15,90 €
 mit geröstetem Graubrot und Wildkräutersalat, dazu Dill-Senfsoße
Home-pickled Norwegian salmon with „rösti-talers“ and wild herb salad, dill-mustard sauce

Fruchtiges Salatmeer ^{1,3,6,M5} (vegetarisch) 9,90 €
 mit mariniertes Ananas, Waldbeeren und Portweinfeigen,
 dazu Olivenbaguette
*Fruity salad mix with marinated pineapple, wild berries and port wine figs,
 with olive baguette*

wahlweise mit:

Schnitzelstreifen 12,90 €
 with escalope strips

gebackenem Ziegenkäse ^F (vegetarisch) 13,90 €
 backed goat cheese

Garnelen in Reismudelpanade ^D 14,90 €
 with shrimp in rice noodle breading

Aus der Pfanne

Saftiges Schnitzel „Klassik“ vom Schwein ^{1,3,18,A,M1,M4,M5} 15,90 €
 mit Pellkartoffel-Gurkensalat und frischen Kräutern
pork escalope with jacket potatoes-cucumber salad and fresh herbs

Saftiges Schnitzel „Klassik“ vom Kalb ^{1,3,18,A,M1,M4,M5} 18,90 €
 mit Pellkartoffel-Gurkensalat und frischen Kräutern
calf escalope with jacket-potatoes-cucumber salad and fresh herbs

Schnitzel „Champignon“ vom Schwein ^{1,3,18,A,F,M1,M4,M5} 16,90 €
 mit Rahmchampignons und krossen Pommes Frites
pork escalope wit creamed mushrooms and crispy french fries

Schnitzel „Champignon“ vom Kalb ^{1,3,18,A,F,M1,M4,M5} 19,90 €
 mit Rahmchampignons und krossen Pommes Frites
calf escalope with creamed mushrooms and crispy french fries

Schnitzel „Bern“ vom Schwein ^{1,3,18,A,F,M1,M4,M5} 16,90 €
 mit Setzei und Gurkensalat angemacht mit Dill-Joghurt-Dressing,
 dazu Bratkartoffeln
pork escalope with fried egg, cucumber salad with dill yoghurt dressing and fried potatoes

Schnitzel „Bern“ vom Kalb ^{1,3,18,A,F,M1,M4,M5} 19,90 €
 mit Setzei und Gurkensalat angemacht mit Dill-Joghurt-Dressing,
 dazu Bratkartoffeln
calf escalope with fried egg, cucumber salad with dill yoghurt dressing and fried potatoes

Saftiges Cordon Bleu vom Kalb ^{1,3,18,A,F,M1,M4,M5} 19,90 €
 mit Rahmerbsen und Mandel-Kroketten-Bällchen
Cordon Bleu of veal with crem peas and almond croquettes

Medium gegrilltes Rindersteak ^{1,A,F} 26,90 €
 mit Rosmarinkartoffeln und Salatbett
medium grilled beef steak with rosemary potatoes and salad

Gegrilltes Lachsfilet ^{1,18,C,F} 19,90 €
 mit Rosmarinkartoffeln und Salatbett
grilled salmon filet witch salad

Für die Nachtschwärmer Speisen nach 22:00 Uhr

**Manchego Käse eingelegt mit Oliven,
 dazu Serrano Schinken
 und Baguette**
inserted manchego cheese with olives, serrano ham and baguette
9,90 €

Aus Topf und Röhre

Hausgemachtes Kartoffel-Kürbiscurry ^{E,K} vegan 14,90 €
 mit Zitronengras, Ingwer und Wok-Gemüse
homemade potato pumpkin curry with lemongrass an wok vegetables

Hausgemachte Käsespätzle ohne Speck/mit Speck 9,90/10,90 €
 mit Röstzwiebeln und Frühlingslauch
homemade cheese spaetzle with roasted onions and spring onions without/with bacon

Deftige Rinderroulade ^{1,3,F,G,M5} 19,90 €
 dazu zwei Thüringer Klöße mit Rotkohl
whopping beef olive to two Thuringian dumplings with cabbage

Wiener Tafelspitz ^{1,3,14,F,H,M5} sous-vide gegart 18,90 €
 in Bouillon mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Meerrettichschaum
 „Wiener“ boiled beef with potatoes, root vegetable and creamed horseradish

Zarte Ochsenbäckchen in Merlot geschmort ^{1,3,F,G,M5} 22,90 €
 mit glasierten Karotten, dazu 2 Thüringer Klöße
delicate ox cheeks braised in Merlot, with glazed carrots and two Thuringian dumplings

Gepökelte Schweinshaxe 16,90 €
 mit Bayrisch Kraut und 1 Thüringer Kloß an Dunkelbiersoße
pickle roast shank with bavarian cabbage an one Thuringian dumpling at dark beer sauce

Dessert

Krug Kringel
 Gebackener Brandteig (Churros)
 mit belgischer Schokoladensauce und Vanillesauce
Jug Curl – baked choux pastry with Belgian chocolate sauce and vanilla sauce
4,90 €

Limoncello im Sektglas
 Italienische Eisspezialität mit Johannisbeeren und frischer Minze
Limoncello in champagne glass with fruits and fresh mint
5,90 €

Hausgemachtes Kaiserschmarrn-Tiramisu
 mit Minze und Beeren
homemade kaiserschmarrn-tiramisu with mint and berries
5,90 €

Käseteller - Tête de Moine
 mit frischen Weintrauben, Feigensenf, Beeren und Baguette
Cheese plate - Tête de Moine with grapes, fig mustard, berries baguette
11,90 €

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – konserviert, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – mit Phosphat, 9 – chininhaltig, 10 – coffeinhaltig, 11- Kunststoffverpackungsüberzug, 12 – unter Schutzatmosphäre verpackt, 13 – mit Süßungsmittel(n), 14 – mit Zucker(n) & Süßungsmittel(n), 16 – enthält Aspartan, 18 – konserviert mit Thiabendazol

Allergene: A – Eier, B – Erdnüsse, C – Fische, D – Krustentiere, E – Lupine, F – Milch, G – Schwefeldioxid/Sulfite, H – Sellerie, I – Senf, J – Sesam, K – Soja, L – Weichtiere, M – Glutenhaltige Getreide, M1 – Dinkel, M2 – Gerste, M3 – Hafer, M4 – Roggen, M5 – Weizen, N- Schalenfrüchte, N1 – Haselnüsse, N2 – Cashewnüsse, N3 – Macadamianüsse, N4 – Mandeln, N5 – Paranüsse, N6 – Pecanüsse, N7 – Pistazien, N8 – Walnüsse

Bei Beilagenänderung berechnen wir 2 €.

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.