

Unsere Speiseauswahl

Vorspeisen:

<i>Ragout fin im Nöpfchen serviert, überbacken, Toastbrotecken</i>	8,50
<i>Gebackene Champignonköpfe</i>	9,50
<i>auf zwei Arten, Sc. Choron, kleines Salatbukett, Butters-toast</i>	
<i>Carpaccio vom Rind im Kräutermantel</i>	12,50
<i>mit Rucola und gebratener Rosenkohl, Parmesanspäne und hausgemachtem Frenchdressing, Butters-toast</i>	

Suppen:

<i>Ukrainische Soljanka mit saurer Sahne und Zitronenscheibe 1,2</i>	8,50
<i>Mühlhäuser Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons</i>	8,20

Vegetarische Gerichte:

<i>durch seine leichte Schärfe erfrischendes Rotes Thaicurry (Vegan)</i>	16,50
<i>mit feinem Gemüse Basmatireis und Cocosmilch</i>	
<i>in Butter gebratenes Pfannerösti</i>	
<i>mit Schwarzwurzelgemüse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	16,50

Hauptgänge Fisch:

<i>Filet von der Scholle gebraten „nach Müllerin Art“</i>	25,00
<i>mit einer Rote Beeteveloute, auf feinen Rahmwirsing und im Ofen gebackene Anna-kartoffeln 1,3</i>	
<i>Filet vom Heilbutt</i>	25,50
<i>in der Eihülle gebraten auf feiner Pommery-Senf-sauce, Pyramide von Butterreis und Salatteller der Saison</i>	

Hauptgänge Geflügel

<i>Gefüllte Putenbrust</i>	24,50
<i>mit Sauce Hollandaise, Marktfrischem Gemüseallerlei und Kartoffelkroketten</i>	
<i>Barbarie Entenbrust</i>	25,00
<i>im eigenen Saft geschmort, Entenkraftsauce, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße</i>	
<i>Saftig gebratene Hähnchenbrust „Thailändischer Art“</i>	24,50
<i>an einer Süß-Sauren Sauce</i>	
<i>mit feinen Rahmwirsing und im Ofen gebackene Anna-kartoffeln</i>	

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoffen 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) koffeinhaltig 6) mit Süßungsmitteln 7) enthält eine Phenylalaninquelle
8) Chininhaltig

Hauptgänge Schwein:

- „Dominikanerpfanne“,** 24,50
*Medaillons vom Schwein gebraten, bedeckt mit sc.Bearnaise,
Champignon a la Creme und Röstzwiebeln, Röstkartoffeln „nach Art des Hauses“,
Salatteller der Saison*
- Schnitzel vom Schwein** 23,50
*nach „Wiener Art“, mit Würzfleisch überbacken Kartoffelkroketten und
Salatteller der Saison*
- Filetgoulasch „Stroganoff“,** 25,00
*feiner Gulasch vom Schweinefilet mit seiner Garnitur, im Topf serviert,
Mandelbroccoli und Kräuterkartoffeln*

Hauptgänge Rind:

- Hausgemachte Rinderroulade (400g)** 24,50
„nach Hausfrauen Art“, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße
- Rumpsteak vom Augusrind, (220g) medium gebraten,** 29,50
*an einer weißen Zwiebelsauce mit gebratenen Rosenkohl und
hausgemachte Semmelknödel*
- Zwischenrippenstück vom Rind „Strindberg“,** 29,00
*unter einer Zwiebel-Senfkruste, Röstkartoffeln „nach Art des Hauses“,
Salatteller der Saison*

Seniorenteller:

- Streifen vom Schweinefilet** 18,50
*nach „Züricher Art“ in Champignonrahmsauce, Mandelbroccoli
und Kartoffelkroketten 1, 2, 6*
- Putenstreifen in Estragonrahmsauce**
Apfelrotkohl und Duftreis 18,00

Dessert:

- Creme brûlée „nach alter Art“** 10,50
mit hausgemachtem weißes Zimteis
- lauwarme hausgemachte Rote Grütze** 8,50
mit Vanilleeis und Sahnedeko
- Französisches Schokoladensoufflé** 11,50
mit flüssigem Kern, Saucenspiegel und hausgemachtem Vanilleeis