

Abendkarte

Vorspeisen

Tagessuppe	5,90 €
Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Eierkuchenstreifen, buntem Gemüse und frischen Kräutern ^{3,12,A}	5,90 €
Kleiner Salat der Saison, mariniert mit unserem Hausdressing ^{1,4,F}	7,50 €
Würzfleisch mit Käse gratiniert und Toast ^{1,4,F,A}	7,50 €

Kloßgerichte

Sauerbraten mit Thüringer Rotkraut ^{2,9,12}	17,90 €
Rinderbraten im Wurzelsud geschmort mit Meerrettichsauce ^{2,9,12}	17,90 €
Kaninchenkeule geschmort in Wacholder - Thymiansauce, mit Thüringer Rotkraut, dazu Klöße ^{2,9,4,12,K}	17,90 €
Rinderroulade nach „Omas Art“ mit Thüringer Rotkraut ^{2,9,4,12,K}	18,90 €
Wildbraten nach Angebot, geschmort in Waldpilz Sauce, dazu Preiselbeeren, Thüringer Rotkraut ^{2,9,12}	18,90 €
Entenkeule auf Beifussjus (Glutenfrei), mit Thüringer Rotkraut ^{2,9,12}	17,90 €

Geflügel

„Grüner Teller“ Hähnchenbrust mit Spinat und Käse gratiniert, dazu Bandnudeln und Weißweinsauce ^{1,9,F,H,B}	17,90 €
Hähnchenbruststreifen Natur gegrillt, dazu ein großer bunter Salat der Saison mariniert mit Hausdressing und Baguette ^{1,4,9,F,H,A}	16,90 €

Rind

Argentinisches Rumpsteak ca. 220 g, dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter_{1,4,F,H} 23,50 €

Schnitzel

Schweineschnitzel / Steak aus dem Rücken an buntem Salat der Saison und Baguette_{9,A,J,H} 17,90 €

Gefülltes Schnitzel mit Käse und gekochtem Schinken, dazu Home Style Pommes Frites_{1,4,9,A,j,H,F} 17,90 €

Schweineschnitzel / Steak aus dem Rücken, ca. 180 g, dazu Home Style Pommes Frites_{9,A,J,H} 16,90 €

Schweineschnitzel / Steak aus dem Rücken, ca. 180 g, mit Pilzragout, und Home Style Pommes Frites_{2,4,9,A,J,H,f} 17,90 €

Schweineschnitzel / Steak aus dem Rücken, ca. 180 g, mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Home Style Pommes Frites_{1,4,9,A,j,H,F} 18,90 €

Fisch

Natur gegrilltes Filet vom Fisch (nach Angebot) mit frischen Kräutern, an Gemüsereis und Weißweinsauce_{1,9,F,H,B} 17,90 €

kalte Gerichte

Hausgemachte Sülze an einer Salatgarnitur mit Bratkartoffeln und Remoulade_{1,4,12,F} 16,90 €

Vegetarisch

Großer bunter Salat der Saison, mariniert mit Hausdressing, dazu gebackener Schafskäse und Baguette_{1,4,9,F,H,A} 16,90 €

Großer bunter Salat der Saison, mariniert mit Hausdressing, dazu in Olivenöl und frischen Kräutern marinierter Schafskäse, Baguette_{1,4,9,F,H,A} 16,90 €

Hausgemachter Eierkuchen mit Pilzragout gefüllt und Käse gratiniert, dazu Salat_{1,4,F,A} 16,90 €

Buntes Grillgemüse auf Hauspesto, dazu kleiner grüner Salat und Baguette_{1,4,9} 16,90 €

Kinder

Kloß mit Sauce _{2,4,12}	4,90 €
Pommes Rot oder Weiß _{1,4,9,F}	5,90 €
Hausgemachter Eierpfannenkuchen mit Apfelmus _{1,4,J}	7,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes _{9,A,J,H}	9,50 €

Beilagen extra

Pilze	3,50 €
Rotkohl	2,50 €
Kloß	1,90 €
Bratkartoffeln	3,50 €

Dessert

Hausgemachtes Parfait (Eis aus saisonalen Früchten und Aromen) auf Sauce, Sahnehaube _{1,4,12,F,H,J}	6,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahnehaube _{1,4,12,F,H,J}	7,50 €

Für jeden Änderungswunsch berechnen wir zusätzlich 0,50 € zum Beilagenaufpreis

Ich möchte Sie darauf hinweisen, dass bei reservierten Plätzen die nicht rechtzeitig abgesagt werden (bis 24 h vorher), eine Gebühr von 10,- € pro Person berechnet wird.

In den Preisen ist die gesetzliche MwSt. beim Verzehr im Haus von 19% enthalten

1. mit Konservierungsstoff	8. mit Phosphat
2. mit Farbstoff	9. geschwefelt
3. mit Antioxidationsmittel	10. koffeinhaltig
4. mit Süßungsmittel Saccharin	11. gentechnisch verändert
5. mit Süßungsmittel Cyclamat	12. mit Geschmacksverstärker
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	13. geschwärzt
7. mit Süßungsmittel Acesulfam	14. Stabilisator
A Glutenhaltiges Getreide	H Nüsse
B Fisch	I Eier
C Krebstiere	J Lupinen
D Schwefeldioxide und Sulfite	K Senf
E Sellerie	L Soja
F Milch Laktose	M Weichtiere
G Sesamsamen	N Erdnüsse