

Empfehlungen vom Küchenchef

Recommendations from the chef

Hausgemachte Spinatknödel 9,90

2 gebratene Spinatknödel mit Salzeibutter & Grana Padano

2 fried spinach dumplings with sage butter & Grana Padano cheese

Würzfleisch vom Schwein 12,90

mit Bergkäse überbacken, dazu Baguette & Zitronenecke

Pork ragout fin with gratinated mountain cheese, served with baguette and lemon wedge

Rostbrätl vom Schweinekamm „Thüringer Art“ 17,60

mit geschmorten Zwiebeln auf einer Schwarzbiersauce, dazu Bratkartoffeln

Roast pork steak with braised onions on a dark beer sauce, with fried potatoes

Pfifferlinge küssen Spätzle 18,80

Hausgemachte Eierspätzle mit gebratenen Pfifferlingen, Zwiebeln & Speck

homemade spaetzle with fried chanterelles, onions & bacon

Schweinesteak-Würzfleisch 19,90

gebratenes Schweinesteak mit Schweinewürzfleisch & Bergkäse überbacken,
dazu grüne Erbsen & Pommes frites

*Fried pork steak with pork ragout fin and mountain cheese au gratin,
served with green peas and French fries*

Gebratene Pfifferlinge (250g Rohgewicht)

mit Speck, Zwiebeln & Petersilie

*fried chanterelles (250g gross weight) with bacon, onions & parsley
optional...*

...mit Salzkartoffeln 17,50

...with salt potatoes

...mit Salzkartoffeln & paniertem Schweineschnitzel 22,30

...with salt potatoes and an escalope of pork

...mit Salzkartoffeln & gebratenem Zanderfilet 22,90

...with salt potatoes and fried zander fillet

Kleiner Eierkuchen 6,50

mit Blaubeeren gefüllt auf Waldfrüchten, dazu eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

*Small pancake filled with blueberries on wild berries,
served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

Das Julchen Hoppe Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Alle Speisen & Getränke inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer und in Euro.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen fragen Sie unser Team.

All dishes and drinks including the statutory VAT and in euros €.

If you have any questions about allergens and ingredients, ask our team.