

Vorspeisen

Würzfleisch von der Pute mit Käse gratiniert dazu Baguette
5,80 €

Gebackene Brie Ecken auf Salatbouquet mit Preiselbeeren² und Baguette
6,30 €

Kleiner Salatteller mit Blattsalaten, Gurken, Paprika und Tomaten
dazu French Dressing¹ und Baguette
6,10 €

Hauptgänge

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Pommes frites an Salatbouquet
15,10 €

Wildschweinbraten mit Rotkohl, Preiselbeeren²
dazu Klöße Thüringer Art¹
16,40 €

Schnitzel vom Schwein dazu Blumenkohl, Sauce Hollandaise² und Kartoffeln
an Salatbouquet
15,40 €

Marokkanischer Fleischtopf² vom Rind dazu Couscous
15,40 €

Gebatene Hähnchenbrust mit Sesam auf jungen Spinat
dazu Safran-Weißwein-Sauce und Kroketten
15,10 €

Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen Thüringer Art¹
16,20 €

Hauptgänge

*Schweinefilet in Madeira-Sauce dazu grüne Bohnen
und Herzoginkartoffeln*

16,40 €

Geschnetzeltes vom Hähnchen² mit Paprika an Kartoffelröstis

15,00 €

*Schweinerückensteak in Pariser Panade dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln
an Salatbouquet*

15,10 €

Fisch

Gebratene Forelle (entgrätet) an Salatbouquet mit Petersilienkartoffeln

15,00 €

*Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse
mit Rieslingsauce dazu Rosmarinkartoffeln*

15,90 €

Vegetarisch

Rösti Taler überbacken mit Tomate und Käse auf Grillgemüse

15,00 €

Dessert/Eis

Pistazien-Nougat-Parfait dazu Erdbeersauce¹ und Sahne

6,90 €

Vanilleeis mit Heißen Himbeeren

5,90 €

Schokoladeneisbecher mit Schokosauce¹ und Sahne

5,70 €

Alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel

Informationen zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen erhalten Sie vom Personal