

Mittagskarte

Suppen:

Ukrainische Soljanka mit Sahne und Toast 1	3,30 €
Hausgemachter Leberknödel in Rinderbrühe 1	3,60 €

Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat	4,20 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	4,80 €
Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing	5,80 €

Salate:

Winterlicher Salat mit gefüllten, knusprig gebackenen Kartoffeltaschen+	8,20 €
Bunt gemischter Salat mit Mozzarellasticks und Kräuterquark+	8,40 €
Chefsalat mit Kochschinken, Käse und lauwarmen Ei	9,40 €

Fischgerichte:

Gebackenes Alaska Seelachsfilet in Knusperpanade mit Kräuterrahm und Pommes frites 3	7,30 €
Gebratenes Wallerfilet mit Feldsalat und Salzkartoffeln	10,40 €
Gedünstetes Kabeljaufilet mit Petersiliensauce und Gemüsereis +	11,20 €

Mittagskarte

Hauptgerichte:

Saftiger Hirschgoulasch mit Waldpilzen und Thüringer Klößen ^{1,4}	11,80 €
Thüringer Rosinensauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ⁴	9,80 €
Gefüllte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurke dazu frische Champignons und Thüringer Klöße ^{1,4}	10,20 €
Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Waldpilzen in Rahmsauce dazu Thüringer Klöße ⁴	9,30 €
Frische Ofenkartoffel mit Champignons und Kräuterquark an buntem Salat ¹	7,80 €

Im Winter empfiehlt die Küchenchefin:

3 Gemüsepuffer mit Kräuterquark, Feldsalat und Salatkernen ^{4,5}	7,60 €
Ausgelöste Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	13,60 €
Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeeren und Thüringer Klößen ^{4,5}	12,20 €
Schweinerückensteak mit frischen Champignons a la Creme und Kroketten	10,30 €

Dessert:

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	5,80 €
Feines Spekulatiuseis an Rum marinierten Beerenfrüchten	5,40 €