

Mittagskarte

Suppen

Ukrainische Soljanka
mit Sahne und Toast ¹ 4,20 €

Hausgemachter Leberknödel
in Rinderbrühe ¹ 4,60 €

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse
auf mariniertes Rote Bete mit kleinem Salat 7,20 €

Kleiner gemischter Salat 4,80 €

Tomate - Mozzarella
mit grobem Pfeffer und Basilikum 6,40 €

Salate

3 Gemüsepudding
mit Kräuterquark an gemischtem Blattsalat und Salatkernen ³ 8,60 €

Großer Herbstsalat
mit gefüllten, knusprig gebackenen Kartoffeltaschen ³ 9,60 €

Großer gemischter Salat
mit Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade 9,90 €

Mittagskarte

Fischgerichte

Gebackenes Alaska Seelachsfilet
in Knusperpanade mit Kräuterrahm und Pommes frites³ 8,80 €

Gedünstetes Wallerfilet
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Reis 11,70 €

Forelle nach Art der Schönen Meierin
mit Salzkartoffeln 12,20 €

Hauptgerichte

Thüringer Rosinensauerbraten
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 11,70 €

Saftiger Hirschgoulasch
mit Waldpilzen und Thüringer Klößen¹ 12,50 €

Gefüllte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurke
dazu frische Champignons und Thüringer Klöße¹ 12,90 €

Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Waldpilzen
in Rahmsauce dazu Thüringer Klöße 10,80 €

Mittagskarte

Im Herbst empfiehlt die Küchenchefin

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Champignons und Thüringer Klößen ¹ 13,10 €

1/4 junge Bauernente
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 13,20 €

Frische Ofenkartoffel
mit Champignons und Kräuterquark an buntem Salat ¹ 8,90 €

2 kleine Schweineschnitzel Wiener Art
mit Pommes frites und Beilagensalat 11,90 €

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze
mit Buttermilch - Zimt - Eis 5,60 €

Warmes Schokoküchlein
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne 6,40 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service

1. Geschmacksverstärker, 2. Antioxidationsmittel, 3. Konservierungsstoffe, 4. geschwefelt, 5. Süßungsmittel