

Mittagskarte

Suppen

Ukrainische Soljanka
mit Sahne und Toast ¹ 4,20 €

Hausgemachter Leberknödel
in Rinderbrühe ¹ 4,60 €

Vorspeisen

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

Kleiner gemischter Salat 4,80 €

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

Salate

Großer gemischter Salat
mit Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade 9,90 €

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

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

Mittagskarte

Fischgerichte

Gebackenes Alaska Seelachsfilet in Knusperpanade mit Kräuterrahm und Pommes frites ³	8,80 €
Gedünstetes Wallerfilet mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Reis	11,70 €
Forelle nach Art der Schönen Meierin mit Salzkartoffeln	12,20 €

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Champignons und Thüringer Klößen ⁴	13,10 €
Thüringer Rosinensauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ⁴	11,70 €
Gefüllte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurke dazu frische Champignons und Thüringer Klöße ^{1,4}	12,90 €
Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Waldpilzen in Rahmsauce dazu Thüringer Klöße ⁴	10,80 €

Mittagskarte

Im Herbst empfiehlt die Küchenchefin

Kaninchenkeule

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen⁺

12,80 €

Frische Ofenkartoffel

mit Champignons und Kräuterquark an buntem Salat¹

8,90 €

2 kleine Schweineschnitzel Wiener Art

mit Champignons und Kroketten⁺

11,90 €

Putenrollbraten

mit Preiselbeeren und Thüringer Klößen

10,20 €

Dessert

Panna Cotta

mit Waldbeerpürree

5,40 €

Warmes Schokoküchlein

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne

6,40 €