

# Mittagskarte

## Suppen:

Ukrainische Soljanka mit Sahne und Toast,	3,90 €
Hausgemachter Leberknödel in Rinderbrühe,	4,20 €

## Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat	4,80 €
Karamellisierte Ziegenkäse auf roter Beete mit kleinem Salat,	6,80 €
Tomate - Mozzarella mit frischem Pfeffer und Basilikum	5,80 €

## Salate:

3 Gemüsepudding mit Kräuterquark an gemischten Blattsalaten und Salatkernen +	7,60 €
Bunter Herbstsalat mit gefüllten, knusprig gebackenen Kartoffeltaschen +	8,80 €
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade	9,40 €

## Fischgerichte:

Gebackenes Alaska Seelachsfilet in Knusperpanade mit Kräuterrahm und Pommes frites,	7,80 €
Forelle nach Art der Schönen Meierin mit Salzkartoffeln	11,70 €
Gedünstetes Wallerfilet mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Reis	10,70 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf einem Gemüsepudding mit Kräuterbutter und Salat +	12,80 €

# Mittagskarte

## Hauptgerichte:

Thüringer Rosinensauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <sup>4</sup>	10,70 €
Gefüllte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurke dazu frische Champignons und Thüringer Klöße <sup>1,4</sup>	11,90 €
Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Waldpilzen in Rahmsauce dazu Thüringer Klöße <sup>4</sup>	9,80 €
Saftiger Hirschgoulasch mit Waldpilzen und Thüringer Klößen <sup>1,4</sup>	11,90 €

## Im Herbst empfiehlt die Küchenchefin:

Wildschweinbraten aus der Keule mit Preiselbeeren und Thüringer Klößen <sup>4,5</sup>	12,80 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Champignons und Thüringer Klößen <sup>4</sup>	12,10 €
1/4 junge Bauernente mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <sup>4</sup>	12,20 €
Frische Ofenkartoffel mit Champignons und Kräuterquark an buntem Salat <sup>1</sup>	8,30 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites <sup>3</sup>	11,70 €

## Dessert:

Vanilleparfait mit karamellisierten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	6,40 €
Hausgemachte rote Grütze mit Buttermilch - Zimt - Eis	5,80 €