

# Mittagskarte

## Suppen:

Ukrainische Soljanka mit Sahne und Toast 1	3,90 €
Hausgemachter Leberknödel in Rinderbrühe 1	4,20 €

## Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat	4,80 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast 5	5,60 €
Schottischer Räucherlachs auf Reibekuchen mit Kräuter cremefraiche und Salatbouquet	6,90 €

## Salate:

Winterlicher Salat mit gefüllten, knusprig gebackenen Kartoffeltaschen 4	8,80 €
3 Gemüsepuffer mit Kräuterquark an Feldsalat und Salatkernen 4	7,60 €
Chefsalat mit Kochschinken, Käse und lauwarmen gebratenem Ei	9,40 €

## Fischgerichte:

Gebackenes Alaska Seelachsfilet in Knusperpanade mit Kräuterrahm und Pommes frites 3	7,80 €
Gebratenes Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und Feldsalat	12,20 €
Gedünstetes Wallerfilet mit Petersiliensauce und Reis	10,70 €

# 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 €
Saftiger Hirschgoulasch mit Waldpilzen und Thüringer Klößen <sup>1,4</sup>	11,90 €
Frische Ofenkartoffel mit Champignons und Kräuterquark an buntem Salat <sup>1</sup>	8,30 €
Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Waldpilzen in Rahmsauce dazu Thüringer Klöße <sup>4</sup>	9,80 €

## Im Winter empfiehlt die Küchenchefin:

Vegetarisches Röstipfännchen mit Feldsalat und Feta überbacken <sup>4</sup>	8,20 €
Ausgelöste Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	14,20 €
Kalbsrollbraten mit frischen Champignons und Thüringer Klößen <sup>4,5</sup>	12,10 €
Putensteak mit Birne und Gorgonzola überbacken an kleinem Salat und Kroketten <sup>3</sup>	10,80 €

## Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert	5,20 €
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	6,40 €