

Bauernfrühstück mit drei Eiern und gebratene Wurststreifen 10,90 €

Omelett mit Waldpilzen und Salatgarnitur 12,50 €

Thüringer Rostbrätel 14,90
mariniertes Nackensteak vom Schweinekamm
gebratene Zwiebeln und Bratkartoffeln

Fischgerichte

Lachsfilet auf der Haut gebraten 20,50 €
mit grünen Nudeln und Parmesan


Paniertes Rotbarschfilet 20,50 €
auf Limettensoße und Gemüseis

Vegetarische Gerichte

Basmatireis mit Waldpilzen und sautierten Tomaten 15,90 €

Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Kräuterquark und kleinem Salat 15,90 €





Herbstzeit – Erntezeit

Genuss der Früchte des Gartens und der Wälder

Waldpilzcremesuppe mit Preiselbeersahne 6,50 €

Kürbissuppe mit gerösteten Mandelstiften 5,90 €

Gemischter Salat mit mariniertem Gemüse 6,50 €

Großer Salat mit gebackenen Käsecken 8,90 €

Gemischter Wildgulasch mit Schwarzbiersoße,
Rotkraut und Klöße 20,50 €

Schnitzel vom Schweinerücken mit Waldpilzen
und Pommes Frites 19,90 €

Hausgemachter Kasslerbraten auf Rotweinssoße
mit Sauerkraut und Klößen 17,90 €

Feuerfleisch vom Schwein
dazu Basmatireis und Beilagensalat 14,90 €

Gefülltes Schnitzelröllchen mit Schinken und Käse vom Hähnchen
dazu Gartengemüse und Kartoffeln 19,50 €