

*Unsere Speisekarte ist gültig
Vom 25.12.24 – 05.01.25*

Suppen & Vorspeisen

*Meerrettich - Suppe
mit Preiselbeeren A,J,K
6,20 €*

*Knoblauch - Creme – Suppe
mit Buttercroutons A,J,K
6,20 €*

*Würzfleisch mit Käse überbacken
dazu Toast A,J,K*

- kleine Portion 6,20 €*
- große Portion 9,80 €*



Fisch

*Cordon Bleu vom
frischen Norweger Lachs
auf einer Zitronensauce
mit halbwilden Reis
und einem gemischten Salat J,K,C
18,40 €*

*Filet vom Schwarzen Heilbutt
unter der Kartoffel - Erbsen - Haube
mit Rahmwirsing und
karamellisierten Rotweinzwiebeln J,K,C
22,60 €*

Hauptgerichte

*Hausgemachte Rinderroulade
(gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Speck)
-auch ohne Speck erhältlich-
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße
19,20 € J,M,K,A,H*

*Gänsekeule oder Gänsebrust
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
21,80 € J,M,K,A*

*In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen
auf Rahmwirsing
dazu reichen wir Butterspätzle
19,40 € A,J,K,G*

Wild - Goulasch

*in kräftiger Dunkelbier-Sauce,
mit Preiselbeerschmand,
Thüringer Klößen und
einem gemischten Salat*

19,20 €_{A,J,K}

Paniertes Schweineschnitzel

*gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes frites und
ein gemischter Salat_{G,J,K,A}*

16,40 €

Schweinefilet „au four“

*(2 Schweinemedallions mit Würzfleisch
und Käse überbacken)
dazu Pommes frites und
ein gemischter Salat_{J,K,A}*

18,80 €

Spätzle - Pfanne

*(Schweinefiletstreifen mit Spätzlen, Gemüse,
Champignons und Käse überbacken)
dazu ein gemischter Salat_{G,J,K,A}*

-auch ohne Fleisch erhältlich-

17,40 €

-auch ohne Fleisch erhältlich-

13,10 €

Rumpsteak 250g oder 350g

(vom argentinischen Rind)

*mit einer Pfeffer-Rahmsauce, Kräuterbutter,
einem gemischten Salat und Pommes frites*

250g - 29,80 €

350g - 38,90 €

*Für den erhöhten Aufwand im Küchenablauf
berechnen wir 1,- € für jede Umbestellung!*

Wir bitten um Ihr Verständnis.