

Kochen mit Leib und Seele
Cooking with body and soul

Sowohl beim Zusammenstellen unserer Speisen als auch bei der Zubereitung der einzelnen Gerichte achten wir besonders auf Qualität und Frische sowie Bekömmlichkeit durch schonende Zubereitung. Unsere Speisen werden mit viel Liebe kreiert und mit marktfrischen Zutaten, vorzugsweise aus der Region, zubereitet. Soßen und Dips sind aus hauseigener Herstellung. Bitte haben Sie etwas Geduld und genießen Sie unsere Köstlichkeiten.

Both in the composition of our dishes and in the preparation of the individual dishes, we pay attention to quality and freshness as well as digestibility through gentle preparation.

Our dishes are created with love and prepared with market-fresh ingredients, preferably from the region. Sauces and dips are from our own production. Please be patient and enjoy our delicacies.

Hinweis für Allergiker
Information for allergy sufferers

Bestimmte Zutaten oder Erzeugnisse können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gern.

We have a special menu for people with allergies or food intolerances.

This menu will be available on request, and we will be pleased to discuss alternative options.

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier

Genussvoll starten

Starters

Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette und Baguette 14,90 € *klein 7,20 €*
Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette and baguette

Marktfrischer Salat mit einem süßen Senfdressing, glasierten Apfelspalten und Baguette 15,90 € *klein 7,90 €*
Market-fresh salad with sweet mustard dressing and glazed apple slices

Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette, Streifen von der Hähnchenbrust und Baguette 21,00 € *klein 11,00 €*
Salad fresh from the market with native wild herbs, balsamic vinaigrette, strips of chicken breast fillet and baguette

Frischer Rucolasalat auf einem Selleriebett mit Apfel – Zwiebel – Chutney 7,90 €
Fresh rocket salad on a bed of celeriac with apple – onion – chutney

Waldpilzcremesuppe 7,90 €
Cream of wild mushroom soup

Karotten – Chili – Cremesuppe 7,20 €
Cream of carrot soup with chilli

Vegane & vegetarische Küche

Vegan & vegetarian dish

Tagliatelle in cremiger Waldpilzsoße 19,50 €
angerichtet mit gerösteten Macadamianusskernen
Tagliatelle in a creamy wild mushroom sauce served with roasted macadamia nuts

Tagliatelle mit Kürbis – Chili – Bolognese 18,90 €
Tagliatelle with a pumpkin – chilli – bolognese

Einige unserer Gerichte bieten wir auch als kleinere Portion an (Nachlass 1,50 €). Sprechen Sie uns gern dazu an.

Fisch

Fish

*In Kamillenblütensud gedünstetes Seelachsfilet mit cremiger Kürbissauce
angerichtet an gebackenem Hokkaido und ofenfrischen Drillingskartoffeln* 23,00 €
Pollock fillet steamed in camomile flowers with creamy pumpkin sauce, baked Hokkaido and oven-fresh triplet potatoes

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit cremiger Weißweinsauce 22,50 €
angerichtet auf Karotten und grünem Bulgur
Fried chicken breast fillet with a creamy white wine sauce served, carrots and green bulgur

Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat 18,90 €
wahlweise mit Ketchup oder Mayo
Schnitzel made of pork with potato chips and fresh salad, optionally with ketchup or mayo

Einige unserer Gerichte bieten wir auch als kleinere Portion an (Nachlass 1,50 €). Sprechen Sie uns gern dazu an.

1 mit Süßungsmittel/ with sweetener, 2 mit Antioxidationsmittel/ with antioxidant

Schweineschnitzel mit gebratenen Waldpilzen und pommes frites 22,00 €
Schnitzel made of pork with fried wild mushrooms and potato chips

Saftiger Burger mit Steakhouse – pommes 18,50 €
Patty aus Rinder – Schweine – Hackfleisch und Waldpilzen, überbacken mit Limburger
Paprikarauch – Chutney, Rucola, Tomate, Gurke
Juicy burger – Beef – pork – wild mushroom – patty, gratinated with Limburger
Paprika smoke – chutney, rocket, tomato, cucumber and steakhouse fries

Braten aus der Wildschweinkeule 23,90 €
mit einer Anissoße, Selleriegemüse und Thüringer Klößen ₃
Roast wild boar with an aniseed sauce, celeriac vegetables and Thuringian potato dumplings ₃

Einige unserer Gerichte bieten wir auch als kleinere Portion an (Nachlass 1,50 €). Sprechen Sie uns gern dazu an.

3 geschwefelt/ sulfurated

Zwergenkarte - Dwarf's menu

Kleiner Saft oder kleines Erfrischungsgetränk (0,1l) - juice or soft drink 0,1l

1,90 €

Zwergentaler - Quarkkälchen (ohne Rosinen) mit Apfelmus,

7,00 €

small pancakes; Saxon dish made from dough containing mashed potatoes, quark cheese, eggs and flour served with apple puree



Piratenschmaus für kleine Zwerge - Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Salatbeilage

7,80 €

Fishfingers with mashed potatoes and salad

Zwergengold - Chicken Nuggets mit pommes frites, Ketchup, und Salatbeilage

9,50 €

Chicken nuggets with potato chips, ketchup, and salad

Kleiner Zwergenball - Thüringer Kloß, mit Soße

3,50 €

Thuringian potato dumpling, with sauce



Räuberteller - Laßt euch Teller und Besteck geben und klaut bei Mama, Papa, Oma, Opa!

0,00 €

Take a plate and cutlery and steal from mum, dad, grandma and grandpa!



1 mit Süßungsmittel/ with sweetener, 2 mit Antioxidationsmittel/ with antioxidant, 3 geschwefelt/ sulfured