

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. Saßen 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.

Genussvoll starten

Starters

<i>Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette und Baguette</i> <i>Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette and baguette</i>	14,90 €	<i>klein 7,20 €</i>
<i>Marktfrischer Salat mit Glühwein – Dressing, glasierten Apfelspalten und Baguette</i> <i>Market-fresh salad with Mulled wine dressing and glazed apple slices</i>	15,90 €	<i>klein 7,90 €</i>
<i>Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette, Streifen von der Hähnchenbrust und Baguette</i> <i>Salad fresh from the market with native wild herbs, balsamic vinaigrette, strips of chicken breast fillet and baguette</i>	21,00 €	<i>klein 11,00 €</i>
<i>Frischer Rucolasalat auf einem Rote Bete – Feta – Püree mit Apfel – Zwiebel – Chutney</i> <i>Fresh rocket salad on a beet and feta puree with apple and onion chutney</i>		7,90 €
<i>Rote Pastinakencremesuppe</i> <i>Cream of red parsnip soup</i>		7,60 €

Vegane & vegetarische Küche

Vegan & vegetarian dish

Tagliatelle in cremiger Curry – Kardamomsauce mit Karotte und grünem Paprika 18,90 €
Tagliatelle in a creamy curry cardamom sauce with carrot and green bell pepper

Sesam – Reispfanne nach asiatischer Art mit Karotte, Lauch und rotem Paprika 18,90 €
Asian-style sesame rice pan with carrot, leek and red bell pepper

Fisch

Fish

Gebratenes Saiblingsfilet mit Spinat und schwarzem Mandelrisotto 25,90 €
Fried char fillet with spinach and black almond risotto

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

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit cremiger Esskastaniensauce
angerichtet mit Karotten und ofenfrischen Backkartoffeln* 24,50 €
Roasted chicken breast fillet with creamy chestnut sauce served with carrots and oven-fresh baked potatoes

Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat 18,90 €
wahlweise mit Ketchup, oder Mayo, 2
Schnitzel made of pork with potato chips and fresh salad, optionally with ketchup, or mayo, 2

Saftiger Burger mit Steakhouse – pommes 18,90 €
Patty aus Rinder- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Limburger
Paprikarauch – Chutney, Rucola, Tomate, Gurke
Patty made from minced beef and pork, gratinated with Limburger
Paprika smoke – chutney, rocket, tomato, cucumber and steakhouse fries

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

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier

Braten aus der Wildschweinkeule

25,50 €

mit einer Anissauce, Selleriegemüse und Thüringer Klößen₃

Roast wild boar with an aniseed sauce, celeriac vegetables and Thuringian potato dumplings₃

Braten von der Gänsebrust

28,50 €

mit einer Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen₃

Roast goose breast with a red wine sauce, red cabbage and Thuringian dumplings₃

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 – Quarkkäulchen (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