

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>	16,90 €	<i>klein 7,90 €</i>
<i>Marktfrischer Salat mit Honig – Senf – Dressing, glasierten Apfelspalten und Baguette</i> <i>Market-fresh salad with honey – mustard – dressing and glazed apple slices</i>	17,90 €	<i>klein 8,50 €</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>	22,90 €	<i>klein 11,00 €</i>
<i>Süßkartoffelcreme mit karamellisiertem Ziegenkäse und Rucola</i> <i>Sweet potato cream with caramelized goat's cheese and rocket</i>		8,90 €
<i>Fenchel – Orangen – Cremesuppe</i> <i>Fennel and orange cream soup</i>		7,90 €

Vegane & vegetarische Küche

Vegan & vegetarian dish

Udon Nudeln mit einer Sesam – Erdnuss – Chilisauce, Frühlingszwiebel und frischer Gurke 19,90 €
Udon noodles with a sesame – peanut – chili sauce, spring onion and cucumber

Veggie Burger mit Steakhouse – pommes 19,90 €
Zucchini – Patty, Gurkenrelish, Tomate und Rucola
Veggie burger with zucchini patty, cucumber relish, tomato, rocket and steakhouse fries

Fisch & Geflügel

Fish & poultry

Gebratenes Seelachsfilet mit Koriandersauce, Pak Choi und Duftreis 25,90 €
Fried pollock fillet with coriander sauce, pak choi and fragrant rice

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesansauce 26,50 €
angerichtet mit wildem Brokkoli und ofenfrischen Kartoffeldrillingen
Roasted chicken breast fillet with parmesan sauce served with wild broccoli and oven-fresh potato drills

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

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat *19,90 €*
wahlweise mit Ketchup, oder Mayo₂

Schnitzel made of pork with potato chips and fresh salad, optionally with ketchup, or mayo₂

Saftiger Burger mit Steakhouse – pommes *19,90 €*
Patty aus Rinder- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Limburger
Aioli, Rucola, Tomate, Gurke

Patty made from minced beef and pork, gratinated with Limburger

Aioli, rocket, tomato, cucumber and steakhouse fries

Knuspriger Schweinebauch *20,50 €*
mit einer Fichtenwaldsauce, gebratener Pastinake und Thüringer Klößen₃

Crispy pork belly with a spruce forest sauce, fried parsnip and Thuringian potato dumplings₃

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

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

Zwergenkarte – Dwarf's menu

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



2,00 €

Zwergentaler – Quarkkäulchen (ohne Rosinen) mit Apfelmus₂

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

served with apple puree



7,90 €

Piratenschmaus für kleine Zwerge – Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Salatbeilage

Fishfingers with mashed potatoes and salad



8,90 €

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

Chicken nuggets with potato chips, ketchup, and salad



9,90 €

Kleiner Zwergenball – Thüringer Kloß₃ mit Soße

Thuringian potato dumpling₃ with sauce



3,50 €

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

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



0,00 €