

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.

Genussvoll starten
Starters

Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette und Baguette 16,90 € klein 7,90 €
Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette and baguette

Marktfrischer Salat mit Honig – Senf – Dressing, glasierten Apfelspalten und Baguette 17,90 € klein 8,50 €
Market-fresh salad with honey – mustard – dressing and glazed apple slices

Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette, Streifen von der Hähnchenbrust und Baguette 22,90 € klein 11,00 €
Salad fresh from the market with native wild herbs, balsamic vinaigrette, strips of chicken breast fillet and baguette

Tomaten – Pfirsich – Salat mit Rucola 8,90 €
Tomato and peach salad with rocket

Pikante Karotten – Mangocremesuppe mit geräucherter Entenbrust 8,20 €
Spicy carrot and mango cream soup with smoked duck breast

Vegane & vegetarische Küche

Vegan & vegetarian dish

Udon Nudeln mit einer Sesam – Erdnuss – Chilisaucе, 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

Gedünstetes Seelachsfilet mit violetten Karotten und einem Orangen – Risotto

25,90 €

Steamed pollack fillet with purple carrots and an orange risotto

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

26,50 €

angerichtet mit mariniertem Rettich und ofenfrischen Kartoffeldrillingen

Roasted chicken breast fillet served with marinated radish 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 french fries and fresh salad, optionally with ketchup, or mayo₂

Saftiger Burger mit Steakhouse – pommes

19,90 €

Patty aus Rinder- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Limburger

Kräutersauce, Rucola, Tomate, Gurke

Patty made from minced beef and pork, gratinated with Limburger

herb sauce, rocket, tomato, cucumber and steakhouse fries

Saftiger Schweinebauch

20,50 €

mit einer Fichtenwaldsauce, gebratener Pastinake und Thüringer Klößen₃

Juicy 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

7,90 €

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

8,90 €

Fishfingers with mashed potatoes and salad

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

9,90 €

Chicken nuggets with potato chips, ketchup, and salad

Kleiner Zwergenball – Thüringer Kloß₃ mit Soße

3,50 €

Thuringian potato dumpling₃ 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!

