

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

<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 13,00 €</i>
<i>Geräucherte Entenbrust mit Kaki – Püree, Vollkorncracker und Salatbouquet</i> <i>Smoked duck breast with persimmon purée, whole grain crackers and salad bouquet</i>		8,90 €
<i>Geröstete Karotten – Ingwersuppe</i> <i>Roasted carrot – ginger soup</i>		7,90 €

Vegane & vegetarische Küche – Fisch

Vegan & vegetarian dish – fish

Mediterrane Kürbis – Nusspfanne mit Schnittlauchsauce und gebackenen Kartoffelwürfeln 21,00 €
Mediterranean pumpkin and nut stir-fry with chive sauce and baked potato cubes

Geräucherter Tofu mit einer Chilisauce, wildem Brokkoli und Süßkartoffelchips 21,00 €
Smoked tofu with chili sauce, wild broccoli, and sweet potato chips

Gebratenes Rotbarschfilet mit Nelken – Rotweinschalotten und Risotto 24,90 €
Pan-fried redfish fillet with cloves – red wine – shallots and risotto

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

Gebratenes Schweinefilet mit Apfel – Pfeffersauce 25,90 €
serviert mit gebackenem Paprika und Kartoffel – Selleriepüree
Roasted pork tenderloin with apple – pepper sauce, served with roasted bell peppers and mashed potatoes with celery

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

Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat – wahlweise mit Ketchup, oder Mayo₂ 19,90 €
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 Almkäse
Rucola, Gurke, karamellisierte Zwiebeln und süße Senfsauce
Patty made from minced beef and pork, gratinated with alpine cheese
rocket, cucumber, caramelized onions, sweet mustardsauce and steakhouse fries

Knusprige Entenbrust mit einer Pflaumen – Rotweinsauce, Zimtrotkohl und Thüringer Klößen₃ 32,00 €
Crispy duck breast with a plum – red wine sauce, cinnamon red cabbage and Thuringian potato dumplings₃

Rinderschmorbraten mit einer Rosmarinsauce, gebratenen Waldpilzen und Thüringer Klößen₃ 27,90 €
Braised beef with rosemary sauce, fried wild mushrooms and Thuringian potato dumplings₃

Gebratener Hirschrücken mit einer Rotwein – Brombeersauce, Pak Choi und Polentariegel 32,00 €
Roasted venison loin with red wine – blackberry sauce, pak choi, and polenta bars

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

<i>Kleiner Saft oder kleines Erfrischungsgetränk (0,1l) – juice or soft drink 0,1l</i>		2,00 €
<i>Zwergentaler – Quarkkäulchen (ohne Rosinen) mit Apfelmus₂</i> <i>small pancakes; Saxon dish made from dough containing mashed potatoes, quark cheese, eggs and flour</i> <i>served with apple puree</i>		7,90 €
<i>Piratenschmaus für kleine Zwerge – Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Salatbeilage</i> <i>Fishfingers with mashed potatoes and salad</i>		8,90 €
<i>Zwergengold – Chicken Nuggets mit pommes frites, Ketchup₁ und Salatbeilage</i> <i>Chicken nuggets with potato chips, ketchup₁ and salad</i>		9,90 €
<i>Kleiner Zwergenball – Thüringer Kloss₃ mit Soße</i> <i>Thuringian potato dumpling₃ with sauce</i>	 	3,50 €
<i>Räuberteller – Laßt euch Teller und Besteck geben und klaut bei Mama, Papa, Oma, Opa!</i> <i>Take a plate and cutlery and steal from mum, dad, grandma and grandpa!</i>	 	0,00 €