

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 beraten Sie gern. Bitte sprechen Sie uns an.

Certain ingredients or products can cause allergies and intolerances in some people, which in some cases can endanger the health of those affected.

We are happy to advise you. Please contact us.

Genussvoll starten

Starters

<i>Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette und Baguette</i> <i>Market-fresh salad 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>Market-fresh salad with native wild herbs, balsamic vinaigrette, strips of chicken breast fillet and baguette</i>	22,90 €	<i>klein 13,00 €</i>
<i>Spargelsalat mit Chicorée, Pastinaken – Parmesanpüree und gerösteten Mandeln</i> <i>Asparagus salad with chicory, parsnips – Parmesan purée and roasted almonds</i>		9,90 €
<i>Graved Lachs in Blätterteig gebacken an Chicorée – Birnen – Rucolasalat</i> <i>Graved salmon baked in puff pastry with chicory – pear – arugula salad</i>		8,90 €
<i>Spargelcremesuppe mit Limonenöl</i> <i>Cream of asparagus soup with lime oil</i>		9,20 €
<i>Süßkartoffel – Zitronengrassuppe</i> <i>Sweet potato and lemongrass soup</i>		8,20 €

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier

Veganes, Vegetarisches & Fisch

Vegan, vegetarian & fish

<i>Saftiger Burger mit Süßkartoffel – Pommes glasierter Sellerie – Patty, Paprikacreme, Rucola, Gurke, veganer Feta</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Juicy burger with sweet potato fries, glazed celery – patty, bell pepper cream, arugula, cucumber, vegan feta</i>	
<i>Cremige Wirsing – Lauchpfanne mit orientalischen Gewürzen auf Artischockenpüree</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Creamy savoy cabbage and leek stir-fry with oriental spices on artichoke purée</i>	
<i>Frischer Spargel wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter</i>	<i>26,00 €</i>
<i>dazu servieren wir offenfrische Kartoffeldrillinge</i>	<i>500 g</i>
<i>Fresh asparagus served with either sauce hollandaise or melted butter and baked potato triplets</i>	
<i>Gebratenes Lachsfilet mit Gorgonzolasauce, gebratenen Petersilienchampignons und Kartoffelgratin</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Pan-fried salmon fillet with gorgonzola sauce, sautéed parsley mushrooms and potato gratin</i>	

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

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

Gebratenes Schweinefilet mit frischem Spargel und Vollkornreis 28,90 €
wahlweise Sauce hollandaise mit Kapern oder zerlassene Butter
Pan-fried pork tenderloin with fresh asparagus and whole grain rice
served with either hollandaise sauce with capers or melted butter

Schweineschnitzel mit frischem Spargel, Sauce hollandaise oder zerlassener Butter und pommes frites 25,90 €
Schnitzel made of pork with fresh asparagus, sauce hollandaise or melted butter and French fries

Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat – wahlweise mit Ketchup₁ oder Mayo₂ 19,90 €
Schnitzel made of pork with French fries and fresh salad, optionally with ketchup₁ or mayo₂

Saftiger Burger mit frischen Kräutern und Steakhouse – pommes – wahlweise mit Ketchup₁ oder Mayo₂ 19,90 €
Patty aus Rinder- und Schweinehackfleisch,
Bollo Rosso, Gurke, gebackene Tomaten – Basilikumscheibe, Sprossen, Kräutermayonnaise₂
Juicy burger with fresh herbs and steakhouse fries – optionally with ketchup₁ or mayo₂
Bollo Rosso lettuce, cucumber, baked tomato – basil slice, sprouts, herb mayonnaise₂

Rinderschmorbraten mit einer Rosmarinsauce, Fingermöhren und Thüringer Klößen₃ 27,90 €
Braised beef with rosemary sauce, baby carrots and Thuringian potato dumplings₃

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

Zwergenkarte – Dwarf's menu

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

2,00 €

Zwergentaler – Quarkkälchen (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!

