

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 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>Hanfsalat – Blattsalat, Gurke Tomate, Paprika, Hanfdressing, geröstete Hanfsamen und Baguette</i> <i>Hemp salad – lettuce, cucumber, tomato, bell pepper, hemp dressing, roasted hemp seeds and baguette</i>	9,90 €	
<i>Erfrischende Currysuppe – Kalte Suppe mit Zucchini und Gurke</i> vegan <i>Refreshing Curry Soup – Cold soup with zucchini and cucumber</i>	8,20 €	
<i>Kokos – Ingwercremesuppe mit Zitrone</i> vegan <i>Coconut – ginger cream soup with lemon</i>	8,20 €	

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier

Veganes, Vegetarisches & Fisch

Vegan, vegetarian & fish

Saftiger Burger mit Süßkartoffel – Pommes vegan 21,00 €

glasierter Sellerie – Patty, Paprikacreme, Rucola, Gurke, veganer Feta

Juicy burger with sweet potato fries, glazed celery – patty, bell pepper cream, arugula, cucumber, vegan feta

Penne mit Pesto Rosso, Rucola und Basilikum vegan 21,00 €

Penne with red pesto, arugula, and basil

Gebratenes Lachsfilet mit einer Mango – Sesamsauce, Zucchini und Duftreis 26,50 €

Pan-fried salmon fillet mango-sesame sauce, zucchini, and fragrant rice

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

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

<i>Gebratenes Schweinefilet mit wildem Brokkoli und gebackenen Kartoffelwürfeln</i> <i>wahlweise Sauce hollandaise mit Kapern oder zerlassene Butter</i> <i>Pan-fried pork tenderloin with wild broccoli and baked potato cubes</i> <i>served with either hollandaise sauce with capers or melted butter</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat – wahlweise mit Ketchup₁ oder Mayo₂</i> <i>Schnitzel made of pork with French fries and fresh salad, optionally with ketchup₁ or mayo₂</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Saftiger Burger mit Süßkartoffel – Pommes – wahlweise mit Ketchup₁ oder Mayo₂</i> <i>Patty aus Rinder- und Schweinehackfleisch,</i> <i>Blattsalat, Avocado, Tomate, süß – saure Salatgurke, Käsecreme</i> <i>Juicy burger with sweet potato fries – optionally with ketchup₁ or mayo₂</i> <i>lettuce, avocado, tomato, sweet-and-sour cucumber, cheese cream</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Rinderschmorbraten mit deftiger Knoblauch – Ingwersauce, gebackenem Kohlrabi und Thüringer Klößen₃</i> <i>Braised beef with with a hearty garlic-ginger sauce, roasted kohlrabi and Thuringian potato dumplings₃</i>	<i>27,90 €</i>

Unsere 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, 3 geschwefelt/ sulfurated

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 Klob₃ 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!

