

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.*

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.

Auguste Escoffier

Genussvoll starten

Starters

Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette

12,50 € klein 6,50 €

dazu reichen wir Baguette

Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette and baguette

Marktfrischer Salat mit fruchtiger Himbeer – Vinaigrette und White Tiger Garnelen

17,90 € klein 9,90 €

dazu reichen wir Baguette

Salad fresh from the market with fruity raspberry vinaigrette, White Tiger shrimps and baguette

Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette und Streifen von der Hähnchenbrust

17,90 € klein 9,90 €

dazu reichen wir Baguette

Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette, strips of chicken breast fillet and baguette

Pistaziencreme auf Filoteig mit Rucola und Traube 8,90 €
Cream of pistachio on filo pastry with rocket salad and grape

Creemesuppe von Roter Bete und Pastinake 6,90 €
Cream soup of beetroot and parsnip

Vegane & vegetarische Küche
Vegan & vegetarian dish

Rote Linsen – Curry mit Kartoffel und Paprika 16,90 €
Red lentils – curry with potato and paprika

Gebackener Halloumi mit Rote Zwiebel – Chutney und ofenfrischen Kartoffelspalten 16,90 €
Baked halloumi with red onion chutney and oven-fresh potato wedges

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

Fisch

Fish

Gebratenes Seelachsfilet mit Paprika – Zitronengemüse

20,50 €

dazu Kartoffel – Karottenpüree mit einer Note von Kreuzkümmel

Roasted pollack fillet with paprika – lemon vegetables

served with mashed potato and carrot with a hint of cumin

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

21,00 €

mit Orangen – Zucchini Gemüse und rotem Reis

Fried chicken breast fillet with orange – courgette vegetables and red rice

Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat

18,50 €

Schnitzel made of pork with potato chips and fresh salad

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

Filetsteak vom Rind (220 g) 37,00 €
mit einer Pflaumen – Zimtsoße, Karotten und hausgemachten Dauphine – Kartoffeln
Fillet steak of beef (220 g) with a plum – cinnamon sauce, carrots and homemade dauphine potatoes

Gänsebrust mit Rotkohl und Thüringer Klößen geschwefelt 28,50 €
Goose breast with red cabbage and Thuringian dumplings sulfurated

Saftiger Braten vom Schweinenacken mit Spitzkohl und Thüringer Klößen geschwefelt 21,00 €
Roast pork neck with pointed cabbage and Thuringian potato dumplings sulfurated

Saftiger Wildburger 21,50 €
mit Tranchen vom Wildschweinrücken, Rucola, Gurke, Tomate,
hausgemachtem Bratapfelchutney und Süßkartoffel – Pommes
Venison burger with slices of game saddle, rocket, cucumber, tomato, homemade baked apple chutney
and sweet potato fries

Für extra Ketchup und Mayonnaise berechnen wir einen Aufpreis von je 0,60 €.
For extra ketchup and mayonnaise we charge an extra 0,60 € each.

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 and soft drink 0,1l

1,80 €

Zwergentaler – Quarkkäulchen (ohne Rosinen) mit Apfelmus,

5,90 €

*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

6,50 €

Fishfingers with mashed potatoes and salad

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

7,90 €

Chicken nuggets with potato chips, ketchup, and salad

Kleiner Zwergenball – Thüringer Kloss, mit Soße

3,00 €

Thuringian potato dumpling, 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!



1 mit Konservierungsstoffen/ with preservative, 2 mit Antioxidationsmittel/ with antioxidant, 3 geschwefelt/ sulfured