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 schonenede 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 **dazu reichen wir Baguette** Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette and baguette	12,50 €	klein 6,50 €
Marktfrischer Salat mit fruchtiger Himbeer – Vinaigrette und White Tiger Garnelen **dazu reichen wir Baguette** Salad fresh from the market with fruity raspberry vinaigrette, White Tiger shrimps and baguette	17,90 €	klein 9,90 €
Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette und Streifen von der Hähnchenbrust **dazu reichen wir Baguette** Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette, strips of chicken breast fillet and baguette	17,90 €	klein 9,90 €

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

Cremesuppe 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 – Zucchinigemüse 20,50 €
dazu Kartoffel – Karottenpüree mit einer Note von Kreuzkümmel
Roasted pollack fillet with paprika – courgette vegetables
served with mashed potato and carrot with a hint of cumin

Grill- & Schmorgerichte
Grilled & braised dishes

Gebratenes Hähnchenbrustfilet 21,00 €
mit Orangen – Zucchinigemüse 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[2] — 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[1] und Salatbeilage — 7,90 €
Chicken nuggets with potato chips, ketchup[1] and salad

Kleiner Zwergenball – Thüringer Kloß[3] mit Soße — 3,00 €
Thuringian potato dumpling[3] 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/ sulfurated