

*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*

<i>Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette</i> <i>dazu reichen wir Baguette</i> <i>Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette and baguette</i>	<i>14,90 €</i>	<i>klein 7,20 €</i>
<i>Marktfrischer Salat mit einem süßen Senfdressing und glasierten Apfelspalten</i> <i>dazu reichen wir Baguette</i> <i>Market-fresh salad with a sweet mustard dressing and glazed apple slices</i>	<i>15,90 €</i>	<i>klein 7,90 €</i>
<i>Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette und Streifen von der Hähnchenbrust</i> <i>dazu reichen wir Baguette</i> <i>Salad fresh from the market with balsamic vinaigrette, strips of chicken breast fillet and baguette</i>	<i>21,00 €</i>	<i>klein 11,00 €</i>

*Roggenbrot – Sticks mit einem Knoblauch – Käse – Dip, frischem Salat und Trauben* 7,90 €  
*Rye bread sticks with a garlic – cheese dip, fresh salad and grapes*

*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* 17,90 €  
*Red lentils – curry with potato and paprika*

*Gebackener Halloumi mit Rote Zwiebel – Chutney und ofenfrischen Kartoffelspalten* 17,90 €  
*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* 21,50 €  
*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* 21,90 €  
*mit Orangen – ZucchiniGemüse und rotem Reis*  
*Fried chicken breast fillet with orange – courgette vegetables and red rice*

*Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat* 18,90 €  
*wahlweise mit Ketchup oder Mayo*  
*Schnitzel made of pork with potato chips and fresh salad*  
*optionally with ketchup or mayo*

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

<p><i>Filetsteak vom Rind (220 g)</i>  <i>mit einer Pflaumenjus, Karotten und hausgemachten Dauphine – Kartoffeln</i>  <i>Fillet steak of beef (220 g) with a plum jus, carrots and homemade dauphine potatoes</i></p>	<p>44,00 €</p>
<p><i>Saftiger Braten vom Schweinenacken</i>  <i>serviert mit Spitzkohl und Thüringer Klößen <small>geschwefelt</small></i>  <i>Roast pork neck with pointed cabbage and Thuringian potato dumplings <small>sulfurated</small></i></p>	<p>21,90 €</p>
<p><i>Saftiger Wildburger</i>  <i>mit Tranchen vom Wildschweinrücken, Rucola, Gurke, Tomate,</i>  <i>hausgemachtem Bratapfelchutney und Steakhouse – Pommes</i>  <i>Venison burger with slices of game saddle, rocket, cucumber, tomato, homemade baked apple chutney</i>  <i>and Steakhouse fries</i></p>	<p>22,90 €</p>

*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 or soft drink 0,1l*

1,90 €

*Zwergentaler – Quarkkäulchen (ohne Rosinen) mit Apfelmus,*

7,00 €

*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*

7,80 €

*Fishfingers with mashed potatoes and salad*

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

9,50 €

*Chicken nuggets with potato chips, ketchup, and salad*

*Kleiner Zwergenball – Thüringer Kloß, mit Soße*

3,50 €

*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*