

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 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 dazu reichen wir Baguette 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 dazu reichen wir Baguette 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 dazu reichen wir Baguette 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>

Rucola – Fenchelsalat mit einem Orangendressing und Ziegenfrischkäse 8,20 €
Rucola and fennel salad with an orange dressing and fresh goat's cheese

Paprika – Zitronengras – Cremesuppe 6,90 €
Cream soup of red pepper and lemongrass

Vegane & vegetarische Küche

Vegan & vegetarian dish

Veganer Ratatouille – Auflauf mit Kartoffel und veganem Reibekäse 17,90 €
Vegan ratatouille casserole with potato and vegan grated cheese

Asiatische Gemüse – Reispfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte und Ei 17,90 €
Asian vegetable rice pan with courgette, pepper, carrot and egg

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

Fisch

Fish

*Gebratenes Rotbarschfilet mit Zwiebel – Honigkruste sowie cremiger Zwiebel – Dillsoße
auf Babymangold und mit ofenfrische Drillingskartoffeln serviert* 21,50 €
*Fried redfish fillet with onion and honey crust and creamy onion and dill sauce
on baby chard and with oven-fresh triplet potatoes*

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Koriandersahnesoße 22,90 €
dazu servieren wir sautierten Pak – Choi und Tagliatelle
Fried chicken breast fillet with creamy coriander sauce served with sautéed pak – choi and tagliatelle

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.

Saftiger Burger mit Steakhouse – pommes 16,90 €
Patty aus Rinder- und Schweinehack, überbacken mit Blauschimmelkäse
Aioli, Rucola, Tomate, Gurke
Juicy burger – Beef and pork patty, gratinated with blue cheese
Aioli, rocket, tomato, cucumber and steakhouse fries

Filetsteak vom Rind (220 g) 44,00 €
mit einer Anis – Rotweinjus, wildem Broccoli und hausgemachten Dauphine – Kartoffeln
Fillet steak of beef (220 g) with an aniseed red wine jus, wild broccoli and home-made dauphine potatoes

Saftiger Braten vom Schweinenacken, gefüllt mit Edelsalami 21,90 €
serviert mit Rotkohl und Thüringer Klößen geschwefelt
Roast pork neck stuffed with fine salami, served with red cabbage and Thuringian potato dumplings sulfurated

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 – Quarkkälchen (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 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!



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