



Speisekarte

ab 12.00 Uhr

Suppen

<i>Thüringer Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone</i>	<i>2/4/7/11/a</i>	6,80 €
<i>Tagessüppchen „Inspiration des Küchenchefs“</i>		6,00 €

Pikante Vorspeisen

<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeerrahm, Salatbouquet und Toast</i>	<i>1/2/a/c/g</i>	7,80 €
<i>Feines Würzfleisch mit Champignons und Käse gratiniert,</i>	<i>klein</i>	6,50 €
<i>Zitronenecken und Toast</i>	<i>3/7/a/c/g/i/s</i>	groß 8,00 €

Aus Topf und Pfanne

<i>Thüringer Rostbrätel mit Schmorzwiebeln auf Senfbrot</i>	<i>a/j/s</i>	12,90 €
<i>Norwegischer Räucherlachs mit Kräuterschmand angerichtet auf Lauch und hausgemachten Kartoffeldetscher</i>	<i>2/3/c/a/g</i>	14,50 €
<i>Schweinelachssteak „au Four“ mit feinem Würzfleisch und Käse gratiniert dazu Kartoffelröllchen</i>	<i>3/4/a/c/8/i/s</i>	19,80 €
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Pommes frites</i>	<i>1/3/a/c/s</i>	20,50 €
<i>Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	<i>2/3/g/i</i>	22,50 €



Vegetarisches

*Großer Salat der Saison wahlweise mit Fetakäse
oder Räucherlachs g/i/d* *12,80 €*

Für unsere Kids

Kartoffelpuffer mit Apfelmus *3/5/11/a/c* *5,50 €*

Thüringer Kloß mit Soße *4,50 €*

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne *g/1/3* *6,00 €*

2 Eierkuchen mit Blaubeeren gefüllt *2/a/c/g* *6,80 €*

Bitte beachten Sie auch unsere Saisonkarte sowie unser Tagesangebot.

*Wir halten auch eine kleine Auswahl an vegane Speisen für Sie bereit.
Fragen Sie gerne unser Team.*

*Nichts macht uns geneigter, an ein gutes Essen zu denken, als ein leerer Tisch
(Alexander Dumas)*



Unser Kulinarischer Kalender 2026

14. Februar

Spezialitäten zum Valentinstag

27. März Schlachtfest

Kachelwurst, Schlönkerle, Eisbein und andere deftige Speisen

03. April Karfreitag

Streifzug durch Neptuns Reich

05. und 06. April Ostern / Spezialitätenbuffet

Osterlamm und andere Delikatessen

01. Mai Eröffnung Biergarten

Monatsaktion: Maibowle und frische Erdbeeren

10. Mai Muttertag

Mutters Herd bleibt heute kalt. Wir gehen auf den Berghof

14. Mai Männertag

Grillspezialitäten und Stimmung im Biergarten

24. und 25. Mai Pfingsten

Pfingstochse und andere Spezialitäten

Schlemmerbuffet



Kulinarik

<i>Mai – Juni:</i>	<i>Spargel trifft Erdbeere</i>
<i>Juni – Juli:</i>	<i>Der neue Matjes ist da</i>
<i>Juli – August:</i>	<i>Spezialitäten mit Pfifferlingen</i>
<i>September – November:</i>	<i>Jetzt wird's Wild Frische Waldpilze und Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern</i>
<i>Ab 11. November</i>	<i>...alles rund um die Martinsgans</i>
<i>Dezember:</i>	<i>Heimlichkeiten im Advent ...das Haus ist im weihnachtlichen Kolorit Geschmückt, die beste Zeit für Ihre Weihnachtsfeier</i>
<i>25. und 26.12:</i>	<i>Festliches Weihnachtsbüffet</i>