

Suppen & Vorspeisen zum Appetit- und nicht zum Sattmachen

Klare Brühe mit Gemüseeinlagen,
Fleischklößchen und Eierstich_(d,h,i) 3,40 €

Soljanka nach Art des Hauses_(2,9,12,j,k) 3,30 €

Saisonsuppe

WAS DER BAUER NICHT KENNT, DAS ISST ER NICHT!

Ragout fin vom Huhn mit Toastbrot_(1,9,a,e) 4,70 €

Würziger Gurkensalat 2,50 €

DER APPETIT KOMMT BEIM ESSEN!

Raffinierte Salatkompositionen – frisch & herzhaft

Gemischter Salat mit Fetakäse und Hausdressing _(2,h) 6,90 €

Frischer Salat mit Hähnchenbruststreifen und Hausdressing_(e,3) 7,90 €

Frischer Salat mit Zanderfilet und Hausdressing_(e,3) 8,50 €

Gemischter Salatteller mit feinem Joghurtdressing_(d,h) 5,90 €

Hausdressing aus Balsamico, Olivenöl und Kräutern

WER EINEN GUTEN TAG HABEN WILL, MUSS IHN SICH MACHEN!

Vegetarische Gerichte

Linguine mit Blattspinat_(d,h) 7,90 €

**WAS MAN SICH EINGEBROCKT HAT,
MUSS MAN AUCH AUSLÖFFELN!**

Gebackener Camembert mit frischen Salat, Ananas,
Preiselbeeren und Toast_(a,h) 6,90 €

Gekochte Eier mit Kräuter-Senf-Soße und Petersilienkartoffeln 7,70 €

**KEINE SCHENKE OHNE TRANK,
KEINE EHE OHNE ZANK!**

Schlemmereien zum Sattwerden

Herzhafter Wildgulasch mit Waldpilzen, Apfelrotkraut
und Thüringer Klößen_(1,5,6) 12,90 €

Geschmorter Wildschweinbraten in Preiselbeersauce mit
Waldpilzen, Apfelrotkraut und Thüringer Klößen_(1,5,6,h) 13,40 €

Medaillons von der Schweinslende, serviert mit frischen
Champignons, Kräuterrahmsauce und Pommes frites_(1,h,k,l) 12,40 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Thüringer Klößen
(Stück von der Hinterkeule des Rindes,
gekocht im Wurzelsud)_(1,5,6,9,a,h,j) 9,90 €

**BESSER DEN MAGEN VERRENKT
ALS DEM WIRT WAS GESCHENKT!**

Gepökelte Schweinszunge in Butter gebraten,
mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln₍₁₂₎ 10,40 €

**ERST DIE ARBEIT UND DANN DAS
VERGNÜGEN!**

Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Zwiebeln,
Remoulade und deftige Bratkartoffeln_(12,d,h,k,l) 8,40 €

**WENN 'S AM BESTEN SCHMECKT,
SOLLTE MAN AUFHÖREN!**

Nach Hausrezept gepökeltes Eisbein
mit Sauerkraut Meerrettichsoße und Thüringer Klößen_(1,2,3,12,a,h,j) 13,30 €

Pikanter Schweinegulasch mit Rotkohl und Thüringer Klößen_(1,2,3) 9,70 €

Ein wahrlich Essvergnügen aus Tiegel und Pfanne

Paniertes Schweineschnitzel mit Ei, frischen Champignons
und Pommes frites_(a,d) 11,40 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Waldpilzrahm
und deftigen Bratkartoffeln_(a,d,h) 12,40 €

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Möhrengemüse und
Petersilienkartoffeln_(a,d) 10,40 €

Thüringer Rostbrätel – Kammsteak mit in Senf
gebratenen Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln_(k,l) 9,90 €

VIELE KÖCHE VERDERBEN DEN BREI!

Ein Paar Rostbratwürste aus eigener Produktion mit
Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 9,90 €

AUF EINEM VOLLEN BAUCH STEHT EIN FRÖHLICH HAUPT!

Hähnchen „cordon bleu“ mit Rosmarinkartoffeln
und Kräuterdip_(12,a,d) 11,80 €

Rumpsteak (250g) medium gebraten mit Pfeffersoße,
Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage_(k,l) 16,90 €

ALLES HAT EIN ENDE, NUR DIE WURST HAT ZWEI!

Wohlgeschmack aus Meer, See, Fluss und Bach

„Bornaer Adria“ – Forelle paniert und gebraten,
serviert mit zerlassener Butter, Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln_(a,d)
14,90 €

**MANCHER DENKT ZU FISCHEN
UND KREBST NUR!**

Zanderfilet paniert und gebraten mit Apfelrotkraut
und Petersilienkartoffeln_(a,d) 13,90 €

EIN FROHER GAST IST NIEMALS LAST!

gebratenes Norwegisches Lachsfilet
mit Linguine und Blattspinat_(h) 14,90 €

**IST DER MAGEN SATT, SIND DIE GLIEDER
MATT**

**ESSEN UND TRINKEN HÄLT LEIB UND SEELE
ZUSAMMEN!**