

Aperitif

Zu Beginn eines guten Essens
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif

Martini bianco, dry oder rosso	5cl • € 4,20	Déjà-Vu mit Tonic und Rosmarin	0,1l • € 4,50
Holunder Prosecco fruchtig, trocken, anders	0,1l • € 4,20	Campari Orange oder pur	0,1l • € 4,50
Kir Royal trockener Sekt & Cassis	0,1l • € 4,20	Rosato bella Ramazotti rosato & Schweppes wild berry	0,1l • € 4,50
Aperol Spritz Prosecco & Aperol	0,1l • € 4,50	Lillet wild berry Lillet blanc & Schweppes wild berry	0,1l • € 4,50
Sarti Spritz neu – erfrischend – anders Prosecco & Sarti	0,1l • € 4,50	<u>Alle hier aufgeführten Mixgetränke gibt es auch in XXL Größe für 7,90 €</u>	

Unsere hausgemachten Suppen

homemade soups

Cremiges Tomatensüppchen mit Räucherlachstreifen <i>tomatoe soup with salmon</i>	€ 7,40
Cremesuppe von frischem Bärlauch mit gebackener Garnele <i>wild garlic soup with shrimp</i>	€ 7,60
Klare Ochschwanzsuppe und feinem Gemüse <i>beef boullion</i>	€ 7,20

Vorspeisen und Zwischengerichte
Appetizers and starters

- Carpaccio vom Rindsfilet** € 14,90
mit Pesto und kaltgepresstem Olivenöl, serviert mit Parmesanspänen und Rucola
carpaccio from beef
- Mild geräuchertes Forellenfilet** € 14,50
mit Sahnemeerrettich und kleinem Salatbukett
smokes troutfilet
- Feines Ragout vom Kalb** € 13,50
mit Käse überbacken und Toastecken
calf ragout with cheese
- Burrata – die edle Variante vom Mozzarella** € 13,90
mit Kirschtomaten, Pesto und Toastecken
burrata and tomatoes

Salate

Salads

Marinierter Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen und getrockneten Tomaten

Salad from wild herbs with shrimps

€ 15,90

Salatvariation „Thüringer Hof“

Auswahl an verschiedenen Salaten der Saison mit Sauerrahmdressing, gebratenen Rinderfiletstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen

seasonal salads with beef

€ 16,90

Fisch & Vegetarisches

Fish & vegetarian

Gebratenes Kabeljaufilet

auf buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln

cod with vegetables & potatoes

€ 25,90

In Butter gebratenes Buntbarschfilet mit Garnelen

auf Bandnudeln mit Blattspinat

Fried filet of perch

€ 25,50

Hausgemachter Spinatknödel mit Gorgonzolasoße und Ratatouille

Spinach dumplings with gorgonzola sauce

€ 15,90

Fusilli – Pasta mit Bärlauchpesto und gebratener Poulardenbrust

Pasta and wild garlic & chicken

€ 15,90

Wildspeisen und Schmorgerichte

game

Marinierter Hirschbraten mit Pilzen und Mandelkroketten

roast venison with mushrooms and croquettes

€25,50

Zarte Barberie Entenkeule mit Thüringer Klößen und einem Salatteller

Tender leg of wild duck with dumplings & salad

€23,90

Saftiges Wildgulasch mit Pilzen und Thüringer Klößen

dazu ein bunter Salat

goulash of venison, dumplings & salad

€21,90

Struther Schäufele mit Thüringer Klößen und Sauerkraut

Piece of the pork shoulder with dumplings

€22,90

Gefüllte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

stuffed beef roulade with red cabbage and dumplings

€23,50

Geschmorte Lammhaxe

mit Prinzessbohnen und Spätzle

lamb leg with beans and spätzle

€23,90

Feiner Braten aus der Lammkeule

mit Blattspinat und gebratenen Semmelknödelscheiben

roast lamb with spinach and bread dumpling slices

€23,90

Aus Grill und Pfanne
From the barbecue and pan

Pfefferlendchen - drei Medaillons von Schwein mit Pfefferrahmsauce,
Bohnenbündchen und hausgemachten Mandelkroketten €24,50
pork fillet with pepper cream, beans and croquettes

Schweinerückensteak mit Champignons €22,50
mit pommes frites und buntem Salat
porc Steak, mushrooms, fried potatoes

Das Rennsteigschnitzel €22,90
Deftig gefülltes Schnitzel, dazu pommes frites und ein kleiner Salat
escalop de porc filled with onions, mustard and pickl

Argentinisches Rumpsteak surf & turf € 36,50
mit gebratener Riesengarnele, Kräuterbutter und pommes frites
dazu ein kleiner Salat
rumpsteak with shrimps

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter €33,50
und gebackenen Kartoffelspalten und kleinem Salat
rumpsteak with herb butter

Brotzeiten ab 18.00 Uhr

homemade snacks

Deftige Schweinskopfsülze

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

pork brawn and fried potatoes

€15,50

Strammer Max

mit zwei Spiegeleiern

bread with ham and fried eggs

€14,90

Roastbeef - rosa -

mit Remouladensoße und Röstkartoffeln

cold beef with tartar sauce and fried potatoes

€18,50

Kutschertoast

zwei Medaillons auf Toast mit Tomaten und Käse gratiniert

two pork medaillons gratineted with tomatoes and cheese

€15,90

Sherrymatjes mit Wildkräutersalat

und Bratkartoffeln

sherry herrings fillets ried potatoes

€15,90

Und noch etwas zum Dessert

dessert

- frischer Obstsalat mit Vanilleeis** € 7,90
fruit salad with vanilla ice cream
- Holunderblütenparfait mit Rhabarberragout** € 9,90
und Mangosorbet
elderflower parfait with rhubarb & sorbet
- marinierte Erdbeeren mit ihrem Eis** € 8,90
strawberries & ice
- Nusseisbecher mit Baileys und Sahne** € 8,90
Nut ice creme with baileys
- Espresso mit Vanilleeis** € 6,20
Affogato – ice creme & espresso
- Kaffeedeck für die Dame** € 8,90
Espresso, Amaretto und feines Schichnougat
espresso, almond liqueur and nougat
- Kaffeedeck für den Herrn** € 8,90
Espresso, Cognac und feines Schichnougat
espresso, cognac and nougat