

Aperitif

Zu Beginn eines guten Essens
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif

Martini bianco, dry oder rosso	5cl • € 4,30	Déjà-Vu mit Tonic und Rosmarin	0,1l • € 4,30
Holunder Prosecco fruchtig, trocken, anders	0,1l • € 3,90	Campari Orange oder pur	0,1l • € 4,30
Kir Royal trockener Sekt & Cassis	0,1l • € 3,90	Rosato bella Ramazotti rosato & Schweppes wild berry	0,1l • € 4,30
Aperol Sprizz Prosecco & Aperol	0,1l • € 4,30	Lillet wild berry Lillet blanc & Schweppes wild berry	0,1l • € 4,30

Unsere hausgemachten Suppen

homemade soups

Cremiges Karotten Ingwersüppchen mit Räucherlachsstreifen <i>carrot soup with salmon</i>	€ 7,20
Cremesuppe von frischem Bärlauch mit gebackener Garnele <i>wild garlic soup with shrimp</i>	€ 7,40
Klare Ochsenschwanzsuppe und feinem Gemüse <i>beef boullion</i>	€ 6,90

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

Buratta – 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

€ 15,50

Salatvariation „Thüringer Hof“

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

seasonal salads with beef

€ 16,90

zu allen Salaten reichen wir ein hausgemachtes Sauerrahmdressing, auf Wunsch auch eine sc.vinaigrette

Fisch & Vegetarisches

Fish & vegetarian

Gebratenes Zanderfilet

auf frischen Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln

zander fillet with asparagus & potatoes

€ 27,50

In Butter gebratenes Buntbarschfilet mit Garnelen

auf Bandnudeln mit Blattspinat

Fried fillet of perch

€ 24,50

Hausgemachter Spinatknödel mit Gorgonzolasoße und Ratatouille

Spinach dumplings with gorgonzola sauce

€ 15,90

Rote Beete Puffer mit Süßkartoffelgnocchis

beetroot Buffer with gnocchis

€ 14,90

Wildspeisen und Schmorgerichte

game

**Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl
und Thüringer Klößen** €24,50
cheek from Ox with thuringian dumplings

**Zarte Wildentenkeule mit Thüringer Klößen
und einem Salatteller** €22,80
Tender leg of wild duck

**Saftiges Hirschgulasch mit Pilzen
und hausgemachten Mandelkroketten
dazu ein bunter Salat** €20,90
goulash of venison,

Regionale – und Osterspezialitäten

local specialities

Struther Schäufele mit Thüringer Klößen und Sauerkraut €22,80
Piece of the porc shoulder with dumplings

Gefüllte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen €22,80
Solidly stuffed beef olive with red cabbage and dumplings

Geschmortes Lammragout
und gebratenen Semmelknödelscheiben und Salat €21,90
lamb ragout

Braten aus der Lammkeule €22,90
mit Prinzessbohnen und Spätzle
braised lamb with beans and spätzle

Aus Grill und Pfanne

From the barbecue and pan

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

Kalbsrückensteak mit frischem Spargel €27,90
mit pommes frites und buntem Salat
veal Steak, saparagus, fried potatoes

Das Rennsteigschnitzel €22,80
Deftig gefülltes Schnitzel , dazu pommes frires und ein kleiner Salat
escalop de porc filled with onions, mustard and pickl

Kaninchenkeule im Speckmantel €26,90
mit Rahmsoße und Rote Beete Risotto
rabbit leg, beetroot risotto

Argentinisches Rumpsteak surf & turf € 36,50
mit gebratener Riesengarnele, Kräuterbutter und crispy pommes
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

poc brawn and fried potatoes

€15,50

Strammer Max

mit zwei Spiegeleiern

bread with ham and fried egg

€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

Und noch etwas zum Dessert

dessert

frischer Obstsalat mit Vanilleeis <i>fruit salad with vanilla ice cream</i>	€ 7,90
dreierlei von der Mango <i>mango - variation</i>	€ 9,50
Panna cotta mit roter Grütze <i>Panna cotta</i>	€ 7,50
Nusseisbecher mit Baily's und Sahne <i>Nut ice creme with baily's</i>	€ 8,90
Espresso mit Vanilleeis <i>Affogato – ice creme & espresso</i>	€ 6,20
Kaffeegedeck für die Dame Espresso, Amaretto und feines Schichtnougat <i>espresso, almond liqueur and nougat</i>	€ 8,50
Kaffeegedeck für den Herren Espresso, Cognac und feines Schichtnougat <i>espresso, cognac and nougat</i>	€ 8,50