

## Aperitif

---

Zu Beginn eines guten Essens  
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif

<b>Martini</b> bianco, dry oder d'oro	5cl • € 3,40	<b>Campari</b> Orange oder pur	5cl • € 3,20
<b>Holunder Prosecco</b> fruchtig, trocken, anders	0,1l • € 3,20	<b>Bellini</b> Trockener Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l • € 3,60
<b>Kir Royal</b> Trockener Sekt mit Cassis	0,1l • € 3,20	<b>Hugo</b>	€ 3,20
<b>Aperol Sprizz</b> Prosecco & Aperol	0,1l • € 3,40	<b>Lillet wild berry</b> Lillet blanc mit Schweppes wild berry	0,2l • € 3,50

## Unsere hausgemachten Suppen

---

### homemade soups

<b>Cremige Karotten Ingwersuppe</b> mit Räucherlachstreifen <i>carrot soup with smoked salmon stripes</i>	€ 5,90
<b>Schwarzwurzelcremesuppe</b> mit Vollkorncrouton <i>salsify soup with croutons</i>	€ 5,90
<b>Klare Ochschwanzsuppe</b> und feinem Gemüse <i>beef boullion</i>	€ 5,90

**Vorspeisen und Zwischengerichte**  
**Appetizers and starters**

---

**Carpaccio vom Rindsfilet** € 13,50  
mit Pesto und kaltgepresstem Olivenöl, serviert mit Parmesanspänen und Rucola  
*carpaccio from beef*

**Mild geräuchertes Forellenfilet** € 12,50  
mit Sahnemeerrettich und kleinem Salatbukett  
*smoked troutfilet*

**Feines Ragout vom Kalb** € 11,50  
mit Käse überbacken und Toastecken  
*calf ragout with cheese*

**Marinierter Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust und Zimtcroustons** € 12,90  
*Salad from wild herbs with smoked duck breast*

**Hausgemachte Spinatknödel** € 12,90  
mit Gorgonzolarahm (vegetarisch )  
*vegetarian spinach dumpling*

## Fisch

---

Fish

### Gebratenes Buntbarschfilet mit Garnelen

auf Florentiner Bandnudeln

*perch fillet with noodles*

€ 19,90

### Gedünstetes Fjordlachsfilet auf Zuckerschoten mit Risotto

*fillet of salmon*

€ 19,90

### In Butter gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse mit Salzkartoffeln

*Fried fillet of zander*

€19,90

## Wildspeisen und Schmorgericht

---

game

### Marinierter Hirschbraten mit Pilzen und Kroketten

*venison roast with mushrooms and croquettes*

€19,90

### Zarte Barberie-Entenkeule mit Thüringer Klößen und einem Salatteller

*Tender leg of barberie duck*

€19,50

### Saftiges Hirschgulasch mit Pilzen und hausgemachten Mandelkroketten dazu ein bunter Salat

*goulash of venison,*

€17,90

---

## Regionale Spezialitäten

### local specialities

---

**Struther Schäufole** mit Thüringer Klößen und Sauerkraut €17,50  
*Piece of the porc shoulder with dumplings*

**Gefüllte Rinderroulade** mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen €18,90  
*Solidly stuffed beef olive with red cabbage and dumplings*

**Geschmorte Lammhaxe** mit Prinzessbohnen €18,90  
und gebratenen Semmelknödelscheiben  
*leg of lamb*

## Aus Grill und Pfanne

### From the barbecue and pan

---

**Pfefferlendchen** - drei Medaillons von Schwein mit Pfefferrahmsoße,  
Bohnenbündchen und hausgemachten Mandelkroketten €19,90  
*pork fillet with pepper cream with fabaceous*

**Das Rennsteigschnitzel** €18,90  
Deftig gefülltes Schnitzel, dazu pommes frites und ein kleiner Salat  
*escalop de porc filled with onions, mustard and pickl*

**Schweinerückensteak mit Champignons** €17,90  
pommes frites und buntem Salat  
*porc Steak, mushrooms, pommes frites*

**Argentinisches Rumpsteak surf & turf** €31,90  
mit gebratener Riesengarnele und crispy pommes  
dazu ein kleiner Salat

**Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter** €29,90  
und gebackenen Kartoffelspalten und kleinem Salat

**Brotzeiten ab 18.00 Uhr**  
homemade snacks

---

**Strammer Max**

mit zwei Spiegeleiern

*bread with ham and fried egg*

€12,90

**Roastbeef - rosa -**

mit Remouladensoße und Röstkartoffeln

*cold beef with tartar sauce and fried potatoes*

€16,50

**Hackepeter mit Ei** (auf Anfrage )

thüringer Mett mit Zwiebeln, Butter und Brot

*(seasoned ) raw minced pork*

€ 10,90

**Kutschertoast**

zwei Medaillons auf Toast mit Tomaten und Käse gratiniert

*two pork medaillons gratineted with tomatoes and cheese*

€13,50

## Und noch etwas zum Dessert

---

### dessert

#### frischer Obstsalat mit Vanilleeis

*fruit salad with vanilla ice cream*

€6,90

#### Eierlikör – Halbgefrorenes mit Zimtkirschen

*advocaat parfait*

€ 8,90

#### Nusseisbecher mit Baileys und Sahne

*Nut sundae*

€ 7,90

#### Kaffeegedeck für die Dame

Espresso, Amaretto und feines Schichtnougat

*espresso, almond liqueur and nougat*

€ 7,90

#### Kaffeegedeck für den Herren

Espresso, Remy Martin und feines Schichtnougat

*espresso, cognac and nougat*

€ 7,90