

Aperitif

Zu Beginn eines guten Essens
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif

Martini bianco, dry oder d'oro	5cl • € 3,50	Campari Orange oder pur	5cl • € 3,50
Holunder Prosecco fruchtig, trocken, anders	0,1l • € 3,30	Bellini Trockener Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l • € 3,60
Kir Royal Trockener Sekt mit Cassis	0,1l • € 3,30	Hugo	0,1l • € 3,30
Aperol Sprizz Prosecco & Aperol	0,1l • € 3,50	Lillet wild berry Lillet blanc mit Schweppes wild berry	0,1l • € 3,50

Unsere hausgemachten Suppen

homemade soups

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen <i>pumpkin soup</i>	€ 4,90
Cremige Pfifferlingssuppe mit Speck und Croutons <i>chanterelles soup</i>	€ 4,90
Klare Ochsenschwanzsuppe mit feiner Einlage und einer Blätterteigstange <i>oxtail clair</i>	€ 4,90



Speisekarten & Check-In

Vorspeisen und Zwischengerichte

Appetizers and starters

Carpaccio vom Rindsfilet

mit Pesto und kaltgepresstem Olivenöl, serviert mit Parmesanspänen und Ruccola
carpaccio from beef

€ 10,50

Feines Kalbsragout

mit Käse überbacken und Toastecken
veal ragout with cheese

€ 8,90

Burrata – die edle Variante vom Mozzarella mit marinierten Tomaten und Knoblauchbaguette

burrata and tomato

€ 9,80

Salate, vegetarisch und Fisch

Salads, vegetarians and fish

Marinierter Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen

und getrockneten Tomaten
Salad from wild herbs and shrimps

€ 11,90

Salatvariation „Thüringer Hof“

Auswahl an verschiedenen Salaten der Saison mit gebratenen
Rinderfiletstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen
seasonal salads with beef

€ 13,90

Spaghetti mit Avocado –Pesto, Walnüssen und

und getrockneten Tomaten
spaghetti with avocado

€ 12,90

Gebratenes Buntbarschfilet Bandnudeln mit Blattspinat

fried cord fillet of perch with pasta and spinach

€ 16,50

Gedünstetes Lachsfilet auf Zuckerschoten mit Risotto

steamed salmon, sugar snaps, rice

€ 17,90

Wild – und Schmorgerichte
game

Geschmorte Gänsebrust mit Rotkohl und Thüringer Klößen €16,90
goose breast and dumplings

**Marinierter Hirschbraten mit hausgemachten Mandelkroketten
und einem bunten Salat** €16,90
marinated roast of venison

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Thüringer Klößen €16,90
Braised ox cheeks with dumplings

Gefüllte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen €16,90
Solidly stuffed beef olive with red cabbage and dumplings

Struther Schäufole auf Sauerkraut mit Thüringer Klößen €15,90
Well seasoned piece of porks leg



Speisekarten & Check-In

Aus Grill und Pfanne

From the barbecue and pan

Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße

mit Bohnenbündchen und Butterspätzle

pork fillet with pepper sauce and chanterelles and croquettes

€16,90

Mit Tomate und Mozzarella gefülltes Schnitzel

dazu knusprige Pommes und ein kleiner Salat

Schnitzel filled with tomato and mozzarella

€16,90

Rosa gebratener Lammrücken

auf Prinzessbohnen mit Süßkartoffel – Gnoccis

rack of lamb, beans and gnoccis

€19,90

Argentinisches Rumpsteak - Surf and Turf –

mit gebratener Riesengarnele, Kräuterbutter und crispy pommes

sirlionsteak with prawn and garlic butter

€25,90

Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln und gebackenen Kartoffelspalten

Sirlionsteak with onions

€23,90

Brotzeiten

homemade snacks

Strammer Max

mit zwei Spiegeleiern

brown bread with ham and fried eggs

€ 9,90

Roastbeef - rosa -

mit Remouladensoße und Röstkartoffeln

cold beef with tartar sauce and fried potatoes

€14,50

Kutschertoast

zwei Medaillons auf Toast mit Tomaten und Käse* gratiniert

two pork medaillons gratineted with tomatoes and cheese

€11,50

Und noch etwas zum Dessert

dessert

Marinierte Beeren mit fruchtigem Sorbet

Fruit sorbet with berries

€ 6,50

Dreierlei von Schokolade

eine genüssliche Variation zum Abschluss

selection from chocolat

€ 8,50

Kaffeegedeck für die Dame

Espresso, Amaretto und feines Schichtnougat

espresso, almond liqueur and nougat

€ 6,90

Kaffeegedeck für den Herren

Espresso, Remy Martin und feines Schichtnougat

espresso, cognac and nougat

€ 6,90

