Vorspeisen und Salat

starters

Geflügelkraftbrühe

mit Gänseklein und Gemüse

7.20 €

chicken consommé "Royal" with egg custard and vegetables

Feines Würzfleisch

mit Käse überbacken, Zitrone und Baguette

klein (200g) - 8.70 €

groß (400g) -12.00 €

gratinated ragout fin from pork with lemon and baguette

Gemischter Salat

Gezupfter Blattsalat mit Hausdressing auf frischem Gemüse

8.50 €

mixed salad with sweet peppers, cucumber, tomatoes and home made dressing

Carpaccio vom Rinderfilet und gebratene Garnelen

mit Ruccolasalat und Parmesanspäne

23.70 €

carpaccio of beef with roasted prawns, rocket salad and parmesan cheese

Aus Topf & Pfanne

From pot and pan

Gebratenes Schweinefilet
mit frischen Champignons mit Rahmsoße und Käse überbacken
dazu hausgemachte Kartoffelbällchen
29.50 €
Roasted pork tenderloin topped with creamy mushrooms and cheese, served with homemade potato croquettes

Geschmorte Rinderrouladen
nach traditioneller Zscheiplitzer Art, mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke gefüllt
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße
28.50 €
braised roulade of beef with red cabbage and Thuringian dumplings

Kleinere Portionen von unseren Hauptgerichten sind möglich.
Beilagenumbestellungen werden je Umbestellung mit 1.00 € berechnet.

Unsere Küchenzeiten

Mittagstisch: 11.30 Uhr-14.00 Uhr
Abendessen: 16.30 Uhr – 19.00 Uhr
Zwischenzeit: Kleine Speisen, Kuchen und Dessert

Unsere Klassiker

local food

Bauernfrühstück

Gebratene Kartoffelscheiben, Wurst, Eier
Als Omelett mit Gewürzgurke und Salat angerichtet
16.80 €
Sausage and potatoes omelette with mixed pickles
- auf Wunsch auch vegetarisch -

Hausgemachte Sülze

von der Chefin selbst nach Original-Familienrezept hergestellt
- keine Saure Sülze, nicht mit Gewürzgurke -
Mit Remoulade (auf Wunsch mit Vinaigrette) und Röstkartoffeln
17.80 €
Aspic of pork with roasted potatoes and remoulade
Auch im Glas zum Mitnehmen 350g - 5.70 €
zusätzlich Blutwurst, Leberwurst 250g - 4.50 € und Gehacktes im Glas - 350g - 5.70 €
Bei Interesse fragen Sie unseren Service.

Gratinierter Ziegenkäse (Große Portion)

Karamellisierte Walnüsse, gebutterte Apfelspalten und Trauben
auf Blattsalat mit Frenchdressing, Baguette
18.90 €
Gratinated goat cheese with caramelized walnuts, grapes and apple, with green salad and French dressing

Dessert

sweets

Variation von Crème Brûlée und Schokoladenmousse an Himbeersorbet
14.80 €
mixed dessert - crème brûlée vanilla, chocolate mousse and raspberry sorbet

Eispalatschinken
2 Palatschinken mit Vanilleeis und Obstsalat
11.40 €
Crêpes, vanilla ice cream, fruit salad

Unsere Desserts für den kleinen Appetit

Affogato
Eine Kugel Vanilleeis mit einem doppelten Espresso
6.50 €
A scoop of vanilla ice cream with a double espresso

Creme Bruleé Vanille
4.90 €
cream brulee vanille

Schokoladenmousse
4.90 €
chocolate mousse

Käse zum Wein

cheese

Käsewürfel mit Trauben
9.00 €
cheese with grapes

Gemischte Käseauswahl mit Baguette
von Hart-, Weich- und Blauschimmelkäse (250g) mit Trauben und Feigensenf
19.20 €
mixed cheese with grapes, fruit and fig mustard

Alle Speisen werden hausgemacht – All dishes are homemade

mit Ausnahme von unseren Thüringer Klößen, da findet im À-la-carte-Bereich ein Kloßteig als Halbfertigprodukt Verwendung. Unser Eis beziehen wir von der Fa. Schöller.

Unsere Speisen enthalten die handelsüblichen Inhaltsstoffe und Allergene. Für nähere Informationen liegt an der Theke ein Verzeichnis aus. Gäste mit Unverträglichkeiten bei bestimmten Speisekomponenten wenden sich bitte an unsere Bedienung, damit diese mit der Küche eine für Sie gesunde Alternative finden.