

Speisekarte

Vorspeisen

Thüringer Schnippel Suppe ^{a,i,l} 7,50 €
Hausgemachte Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln
Homemade beef broth with root vegetables and diced potatoes.

Tomaten-Basilikum-Suppe ^g  7,50 €
Cremige Tomatensuppe mit frischem Basilikum
Creamy tomato soup with fresh basil

Tomate & Mozzarella ^{a,g,h}  12,50 €
Vine-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum Pesto und Baguette
Vine-ripened tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto, and baguette

Rindertatar ^{a,c,f,m,n} 18,50 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit gebeiztem Ei, Wakame-Salat
und geröstetem Brot
Hand-cut beef tartare with cured egg, wakame salad, and toasted bread

Carpaccio von der Thüringer Bratwurst ^{a,j} 11,50 €
Fein aufgeschnittene Thüringer Bratwurst mit Senf-Vinaigrette,
Röstzwiebeln und Kräutern
Thinly sliced Thuringian bratwurst with mustard vinaigrette, crispy fried onions, and fresh herbs

Hauptgerichte

Thüringer Mutzbraten ^{g,l} mit Sauerkraut und knusprigen Rösti-Talern Traditional roasted pork neck served with sauerkraut and crispy potato rösti	21,90€
Duett vom Thüringer Klassiker ^j Thüringer Rostbratwurst und Brätel vom Bauernschwein, dazu Kartoffel-Bohnen-Pfanne Thuringian grilled sausage and marinated grilled pork ("Brätel") with a potato and green bean skillet	22,50 €
Knuspriges Backhendl ^{a,c,g} Auf Trüffel-Gnocchi mit Cognac-Rahmsauce Served on truffle gnocchi with a cognac cream sauce	23,90 €
Hähnchenbruststreifen ^{a,g,j} Auf buntem Blattsalat mit Hausdressing und Baguette Served on a mixed leaf salad with house dressing and baguette	19,50 €
Kalbsleber ^{a,g,l} mit Röstzwiebeln, Pfeffersoße und Kartoffelstampf Veal Liver with crispy fried onions, pepper sauce, and mashed potatoe	21,90 €
Thüringer Rinderroulade ^{a,j,l} mit Thüringer Klößen und hausgemachtem Rotkohl Traditional beef roulade served with Thuringian potato dumplings and homemade braised red cabbage	24,90 €
Vegane "Entenbrust" vom Sellerie ⁱ  Gebratener Sellerie mit Süßkartoffelpüree, Roter Bete und Jus Pan-seared celery served with sweet potato purée, beetroot, and vegan jus	19,50 €
Hausgeräucherte Forelle ^{d,g,j} Auf Rosmarinkartoffeln mit Fenchel-Apfel-Meerrettich-Salat Served with rosemary potatoes and a fennel, apple, and horseradish salad	22,90 €
Pasta (Hartweizengrieß) ^{a,l}  Mit Gemüsebolognese Durum Wheat Semolina with Vegetable Bolognese	19,50 €

Desserts

Schokoladensoufflé ^{a,c,g}

11,00 €

Mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Beerenragout.

With a molten chocolate center, vanilla ice cream, and berry compote

Orangen-Crêpes ^{a,c,g}

10,00 €

Mit Grand-Marnier-Orangensauce und Vanilleeis.

With Grand Marnier orange sauce and vanilla ice cream.

Hausgemachtes Vanille-Parfait ^{c,g,h}

9,50 €

mit karamellisierten Nüssen und Beerenspiegel.

With caramelized nuts and berry coulis

Johann Wolfgang von Goethe

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“

„Wer nicht genießt, wird ungenießbar.“

„Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“

Kinderkarte

Kartoffelsuppe ^{g,h} mit Miniwiener ^{2,4,h}	7,00 €
Nudeln ^{a,1,c} mit Tomatensoße ^{g,h}	8,50 €
2 Thüringer Klöße ^{4,l} mit Soße ^{3,f,g,h}	7,50 €
Chicken Nuggets ^{a1} mit Pommes	9,50 €
Fischstäbchen ^d mit Rahmspinat ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g	11,50 €
Räuberteller mit dem Räuberteller könnt Ihr wie echte Räuber, bei Mama und Papa stibitzen	0,00 €



vegetarisch



vegan

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Küchen-Öffnungszeiten:

Mo-Do:	11:00 Uhr – 20:00 Uhr
Fr & Sa:	11:00 Uhr – 21:00 Uhr
So:	11:00 Uhr – 20:00 Uhr

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 chininhaltig, 3 Antioxidationsmittel, 4 Sulfite, 5 koffeinhaltig,
6 Säuerungsmittel, 7 Süßstoffe, 8 Stabilisator, 9 Konservierungsmittel

Allergene:

a glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Dinkel, a5 Hafer, a6 Kamut), b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch/Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, i Schalenfrüchte (i1 Mandeln, i2 Haselnüsse, i3 Walnüsse, i4 Kaschunüsse, i5 Pecannüsse, i6 Paranüsse, i7 Pistazien, i8 Macadamia- oder Queenlandsnüsse), j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulfit, m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.