

Vorspeisen und für den kleinen Hunger

Bunte Salatschale mit Hausdressing

Hausgemachtes Würzfleisch mit frischen Baguette ^{9, 10, 18, 11}

Gebratener Schafskäse im Knuspermantel im Salatnest ^{9, 13, 10}

Traditionelle Thüringer Spezialitäten aus dem Werratal

Mit Bier und Senf mariniertes Rostbrätel ^{2, 7, 12}
an Bratkartoffeln und Apfelzwiebelragout

Schweinesteak „au four“ ^{9, 10, 11, 18}
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti

Schweineschnitzel aus der Oberschale ^{9, 10, 13}
mit frischen Rahmchampignons und Steakpommes

Landhausteller ^{12, 18}
*saftig gebratenes Schweinemedailon, mariniertes Rostbrätel,
kleine Thüringer Bratwurst, zart gebratene Hähnchenbrust
mit Steakpommes und hausgemachter Kräuterbutter*

Spezialitäten aus der Balkanküche

"Balkan Fleischtopf" ^{9, 10, 11}

Geschmortes vom Rind und Schwein mit Paprika, Zwiebeln und Karotten
dazu reichen wir geschabte Nudeln

Geschmorte Lammhaxe ^{9, 10, 11}

auf Bohnen-Kartoffelragout mit Thymiansauce

Grillteller nach Balkanart ^{9, 10, 13,}

mit Schafskäse gefülltes Cevapcici, Raznjici, gebratenes Schweinemedailon
mit Paprikarahmsauce und Steakpomes

Vegetarisches und Leichtes aus dem Salatgarten

Tagliatelle mit Basilikumpesto ^{9, 10}

Cocktailtomaten, Rucola und geriebener Parmesan

Mit Schafskäse überbackenes mediterranes Gemüse ^{2, 9, 10}

an Tomatensauce und Kräuterkartoffeln

Knackiger Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons

Wahlweise können Sie dazu wählen:

- mit gekochtem Ei, Schinken- und Käsestreifen ^{2, 10, 13}
- gebratene Hähnchenbruststreifen mit Pesto ¹²
- in Olivenöl gebratenes Lachsfilet ⁹

Hierzu reichen wir ein Dressing Ihrer Wahl:

- *Joghurtdressing mit frischen Kräutern* ¹⁰
- *Frenchdressing* ^{16, 13}
- *Vinaigrette aus Balsamico, Olivenöl und mediterranen Kräutern*

Fischspezialitäten

Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet ⁹
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Nordlachsfilet unter einer Kräuterkruste ^{9, 10}
an Tomatenragout und Tagliatelle

Tagliatelle a la Salmone ^{9, 18, 2}
Bandnudeln mit Tomatensauce und geräucherten Lachs

Saftige Steaks vom Grill

Die Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Südamerikanisches Rind <i>Rumpsteak mit dünnen Fettrand</i>	250 g	350 g
Lammlachse ^{9,10} <i>unter der Kräuterkruste</i>	200 g	300 g
Medaillon vom Landschwein	200 g	300g
Hähnchenbrust Natur	100 g	200 g
Hähnchenbrust Toskana ¹⁰ <i>mit Tomate Mozzarella überbacken</i>	100 g	200 g

Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Teil des Rückenstranges geschnitten und hat einen einseitigen, schmalen Fettrand, sowie eine gleichmäßige Fettmarmorierung. Der Geschmack des Rumpsteaks ist sehr kräftig und das Fleisch sehr zart und saftig.

Die Lammlachse ist Bestandteil des Rippenstücks. Der Lachs ist größer und heller als das ähnlich geformte Filet, vergleichbar sehr mager. Es wird meistens kurz- und rosa gebraten. Die Verarbeitung erfolgt ähnlich wie bei Steaks. Es ist sehr zart, saftig und hat einen milden Lammgeschmack.

Zu den saftigen Steaks vom Grill können Sie wählen:

- *Kräuterbutter*¹⁰
- *Whisky Butter*¹⁰
- *Pfefferrahmsoße*^{2,9,11}
- *Barbecue Soße*¹⁶

- *Steakhouse Pommes*
- *Rosmarin Kartoffeln*
- *Kartoffelrösti*²
- *Baguette Auswahl*^{9,12}
- *Tagliatelle*^{9,13}

- *Mediterranes Gemüse mit Pesto verfeinert*¹²
- *Französisches Ratatouille*,¹²
gebratene Gemüsewürfel in Tomatensauce
- *In Basilikum Öl gebratene Bohnen im Speckmantel*^{2,3}
- *Rahmchampignons*^{9, 10}

Dessert- & Eisspezialitäten

Warme Thüringer Kirschkpfanne ^{9, 10, 12, 13}
mit Vanillesauce

Schokoladentarte ^{8, 9, 10, 13, 12}
warmer Schokoladenkuchen mit zarter Eisschmelz und Sahne garniert

Frischer Apfelstrudel ^{9, 8, 10, 12, 13,}
an einer Kugel Vanilleeis und mit frischen Früchten verfeinert

Hausgemachter Windbeutel ^{8, 9 10, 4}
verfeinert mit frischen Früchten an einer Kugel Erdbeereis

„Heiße Liebe“ ^{8, 10, 12, 13}
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

„Schwarzwaldbecher“ ^{8, 10, 12, 13}
1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Schoko- und Erdbeereis mit heißen Kirschen,
Kirschgeist und Sahne

„Fruchtgenuss“ ^{4, 8, 10}
3 Kugeln Frucht- und Erdbeereis mit frischen Früchten der Saison und Sahne

„Eiszwerg“ ^{8, 12, 13}
je 1 Kugel Schoko- und Erdbeereis und Sahne

„Sanfter Engel“ ^{8, 10, 12, 13}
1 Kugel Vanilleeis mit O-Saft aufgegossen und Sahne

„Eiskaffee“ ^{5, 8, 10, 12, 13}
2 Kugeln Vanilleeis mit gekühltem Kaffee aufgegossen und Sahne

„Eisschokolade“ ^{8, 10, 13, 12}
2 Kugeln Vanilleeis mit gekühltem Kakao aufgegossen und Sahne