

Aperitif

Zu Beginn eines guten Essens
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif

Martini bianco, dry oder rosso	5cl • € 4,40	Déjà-Vu mit Tonic und Rosmarin	0,1l • € 4,40
Holunder Prosecco fruchtig, trocken, anders	0,1l • € 4,20	Campari Orange oder pur	0,1l • € 4,40
Kir Royal trockener Sekt & Cassis	0,1l • € 4,20	Rosato bella Ramazotti rosato & Schweppes wild berry	0,1l • € 4,40
Aperol Sprizz Prosecco & Aperol	0,1l • € 4,40	Lillet wild berry Lillet blanc & Schweppes wild berry	0,1l • € 4,40

Unsere hausgemachten Suppen

homemade soups

Cremiges Karotten Ingwersüppchen mit Räucherlachsstreifen <i>carotte ingwer soup with salmon</i>	€ 7,40
Kartoffel- Lauchcremesuppe mit Vollkorncroutons <i>potatoe soup with croutons</i>	€ 7,20
Klare Ochenschwanzsuppe und feinem Gemüse <i>beef boullion</i>	€ 7,20

Vorspeisen und Zwischengerichte

Appetizers and starters

- Carpaccio vom Rindsfilet** € 14,90
mit Pesto und kaltgepresstem Olivenöl, serviert mit Parmesanspänen und Rucola
carpaccio from beef
- Mild geräuchertes Forellenfilet** € 14,50
mit Sahnemeerrettich und kleinem Salatbukett
smokes troutfilet
- Feines Ragout vom Kalb** € 13,50
mit Käse überbacken und Toastecken
calf ragout with cheese
- Rote Beete – Carpaccio mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen** € 13,90
und Toastecken
beetroot and goat chesse

Salate

Salads

- Marinierter Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen und getrockneten Tomaten** € 15,50
Salad from wild herbs with shrimps
- Salatvariation „Thüringer Hof“** € 16,90
Auswahl an verschiedenen Salaten der Saison mit gebratenen Rinderfiletstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen
saisonal salads with beef

zu allen Salaten reichen wir ein hausgemachtes Sauerrahmdressing, auf Wunsch auch eine sc.vinaigrette

Fisch & Vegetarisches
Fish & vegetarian

Gebratenes Zanderfilet

auf buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln
zander fillet with potatoes

€ 24,90

**In Butter gebratenes Buntbarschfilet mit Garnelen
auf Bandnudeln mit Blattspinat**

Fried fillet of perch with spinat

€ 25,50

**Hausgemachter Spinatknödel
mit Gorgonzolasoße und Ratatouille**

Spinach dumplings with gorgonzola sauce

€ 15,90

Wildspeisen und Schmorgerichte
game

**Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl
und Thüringer Klößen**

cheek from Ox with thuringian dumplings

€24,50

**Zarte Wildentenkeule mit Thüringer Klößen
und einem Salatteller**

Tender leg of duck, dumplings, salad

€22,80

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

goulash of venison,

€20,90

Regionale Spezialitäten

local specialities

- Struther Schäufole** mit Thüringer Klößen und Sauerkraut €22,80
Piece of the porc shoulder with dumplings
- Geschmorte Lammhaxe mit Prinzessbohnen und Spätzle** €23,80
leg of lamb, beans and spätzle
- Gefüllte Rinderroulade** mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen €22,80
Solidly stuffed beef olive with red cabbage and dumplings

Aus Grill und Pfanne

From the barbecue and pan

- Pfefferlendchen** - drei Medaillons von Schwein mit Pfefferrahmsauce, Bohnenbündchen und hausgemachten Mandelkroketten €24,50
pork fillet with pepper cream with croquettes
- Schweinerückensteak mit Champignons** €20,50
mit pommes frites und buntem Salat
porc Steak, mushrooms, fried potatoes
- Das Rennsteigschnitzel** €22,80
Deftig gefülltes Schnitzel, dazu pommes frites und ein kleiner Salat
escalop de porc filled with onions, mustard and pickl
- Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter** €33,50
und gebackenen Kartoffelspalten und kleinem Salat
rumpsteak with herb butter

Brotzeiten ab 18.00 Uhr

homemade snacks

Deftige Schweinskopfsülze

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

poc brawn and fried potatoes

€15,50

Strammer Max

mit zwei Spiegeleiern

bread with ham and fried egg

€14,90

Sherrymatjes mit Wildkräutersalat

und Bratkartoffeln

sherry herrings fillets ried potatoes

€15,90

Roastbeef - rosa -

mit Remouladensoße und Röstkartoffeln

cold beef with tartar sauce and fried potatoes

€18,50

Kutschertoast

zwei Medaillons auf Toast mit Tomaten und Käse gratiniert

two pork medaillons gratineted with tomatoes and cheese

€15,90

Und noch etwas zum Dessert-

dessert

- frischer Obstsalat mit Vanilleeis** € 7,90
fruit salad with vanilla ice cream
- Limetten Panna cotta mit roter Grütze** € 7,90
Panna cotta with red berries
- Dreierlei von Schokolade** € 9,50
chocolat - variation
- Nusseisbecher mit Baileys und Sahne** € 8,90
Nut ice creme with baileys
- Affogato - Espresso mit Vanilleeis** € 6,20
Espresso with vanilla ice cream
- Kaffeegedeck für die Dame** € 8,50
Espresso, Amaretto und feines Schichtnougat
espresso, almond liqueur and nougat
- Kaffeegedeck für den Herrn** € 8,50
Espresso, Cognac und feines Schichtnougat
espresso, cognac and nougat