

# Speisekarte

## Hausgemachte Suppen

|                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Fleischklößchen (a,c,i,j)              | <b>6,30 €</b> |
| <b>Wildsuppe „Hubertus“</b> (a,i,j)                                | <b>6,60 €</b> |
| <b>Tomatensuppe „Mailänder Art“</b> mit frischem Basilikum (g,i,l) | <b>6,60 €</b> |

## Vorspeisen

|                                                                                                          |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Frittierte Calamari - Sticks</b><br>mit Knoblauchcreme und Stangenröstitbrot (a,b,c,d,g,j)            | <b>9,80 €</b> |
| <b>Frittierte Muscheln</b><br>mit Knoblauchcreme, dazu Toast (a,c,g,n)                                   | <b>8,80 €</b> |
| <b>Ziegenkäsecrostini</b><br>an buntem Salatbukett mit Mandarinenfilets (a,g)                            | <b>8,70 €</b> |
| <b>Feines Würzfleisch</b><br>mit Käse überbacken, dazu Toast (a,d,f,g,i,l)                               | <b>7,60 €</b> |
| <b>Gefüllte Zunge</b><br>Toast mit Eiersalat, gegarter Rinderzunge<br>und zerlassener Butter (a,c,g,i,j) | <b>9,70 €</b> |
| <b>Gebackener Camembert</b><br>mit Preiselbeeren, Toast und Salatgarnitur (a,c,g)                        | <b>8,80 €</b> |

## Salate

|                                                                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Gurkensalat</b> (j)                                                                                                                   | <b>7,50 €</b>  |
| <b>Rettichsalat</b> (l)                                                                                                                  | <b>7,50 €</b>  |
| <b>Kleiner bunter Salatteller</b><br>mit feinem Dressing (j)                                                                             | <b>9,80 €</b>  |
| <b>Großer Salatteller</b><br>mit frischen Salaten der Saison, dazu gebratene<br>Hähnchenbruststreifen und Honig-Balsamico Dressing (a,j) | <b>18,20 €</b> |
| <b>Große Salatplatte</b><br>mit zwei Spiegeleiern auf Kartoffelsalat,<br>umlegt mit verschiedenen hausgemachten Rohkostsalaten (c,g,j)   | <b>17,00 €</b> |

## Mittagskarte

|                                                                                                                                       |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Geschmorte Ochsenbäckchen auf Portweinsoße</b><br>mit Butterbohnen und Mandelbällchen (a,g,h,l)                                    | 19,90 €            |
| <b>Rinderroulade</b><br>mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen (a,c,g,i,j)                                                     | 19,10 €            |
| <b>Rinderpökelszunge</b><br>mit zerlassener Butter und Fingermöhrrchen,<br>dazu Petersilienkartoffeln (i,o)                           | 18,50 €            |
| <b>1/4 Knusprige Ente</b><br><b>1/2 Knusprige Ente</b><br>mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen (a,c,i)                       | 19,50 €<br>26,50 € |
| <b>Kaninchenrollbraten</b><br>mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln (a,c,i)                                                           | 18,80 €            |
| <b>Gepökelttes Eisbein</b><br>mit Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelklößen (a,c,i,l,o)                                            | 17,30 €            |
| <b>Kasslerbraten</b><br>mit Sauerkraut und böhmischen Knödeln (a,i,l)                                                                 | 17,30 €            |
| <b>Schweinesteak “au four”</b><br>mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,<br>dazu Pommes frites und ein Salatteller (a,d,f,g,i,l) | 18,70 €            |
| <b>Schweinesteak</b><br>mit Rahm-Champignons, dazu Pommes frites und<br>ein kleiner Salatteller (a,g,l)                               | 18,70 €            |
| <b>Paniertes Schweineschnitzel</b><br>mit Fingermöhrrchen und Petersilienkartoffeln (a,c,g,k)                                         | 17,80 €            |

## Wildspezialitäten

|                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Hirschkeule</b><br>mit Preiselbeeren, einer Ananasscheibe, dazu Rotkohl<br>und hausgemachte Kartoffelklöße (a,c,g,i) | 19,70 € |
| <b>Wildschweinkeule</b><br>mit Rahm-Champignons, dazu Rotkohl<br>und hausgemachte Kartoffelklöße (a,c,g,i,l)            | 19,70 € |
| <b>Wildgulasch</b><br>mit Rotkohl und böhmischen Knödeln (a,g,i,l)                                                      | 18,70 € |

## Mittags- und Abendkarte

### Fischspezialitäten

|                                                                                                                                                                |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Heilbuttfilet gegrillt</b><br>mit Zitronenpfeffer gewürzt, dazu Kräuterbutter, Meerrettich,<br>Petersilienkartoffeln und ein Salatteller (d,g)              | <b>21,80 €</b> |
| <b>Frischer norwegischer Fjordlachs vom Grill</b><br>mit Zitronenpfeffer gewürzt, dazu Kräuterbutter, Meerrettich,<br>feine Broccoliröschen und Wildreis (d,g) | <b>22,60 €</b> |
| <b>Zanderfilet gegrillt</b><br>mit Zitronenpfeffer gewürzt, dazu Kräuterbutter, Meerrettich,<br>Broccoliröschen und Wildreis (d,g)                             | <b>22,60 €</b> |
| <b>Forelle gegrillt</b><br>mit feiner Kräuterbutter und Meerrettich, Petersilienkartoffeln<br>und einem Salatteller (d,g)                                      | <b>19,90 €</b> |

### Vegetarische Gerichte

|                                                                                                                                                               |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Broccoli-Pfanne</b><br>Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise und Käse gratiniert,<br>dazu eine gefüllte Tomate und Wildreis (a,c,f,g,i,j)                  | <b>16,50 €</b> |
| <b>Nudel-Pilz-Pfanne</b><br>mit buntem Gemüse und frischen Champignons,<br>gratiniert mit Sauce Hollandaise und Käse, dazu eine gefüllte Tomate (a,c,f,g,i,j) | <b>16,50 €</b> |

### Vegane Gerichte

|                                                                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Gebackene Rote Beete Puffer</b><br>mit Süßkartoffelpommes, dazu Minz-Limetten-Dip<br>und Salatbouquet (a,b,f,g,i,k) | <b>18,90 €</b> |
| <b>Funky Falafel aus Edamame &amp; Kräuter</b><br>mit Wildreis und Erbs-Kokossoße an Salatbouquet (a,h)                | <b>18,90 €</b> |

# Abendkarte

|                                                                                                                                                        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Frisches Rindertatar, 150 g – zum selbst zubereiten</b><br>mit gehackten Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate,<br>frischem Eigelb, Butter und Brot (a,c,g) | <b>18,60 €</b> |
| <b>Hausgemachte Eisbein-Sülze mit feiner Remoulade</b><br>dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat (g,i)                                               | <b>17,40 €</b> |
| <b>Bauernfrühstück</b><br>Bratkartoffeln mit Wurst und Zwiebeln,<br>dazu geschlagene Eier und eine Salatgarnitur (c,f,g,i,j,l)                         | <b>16,60 €</b> |
| <b>Omelett</b><br>gefüllt mit feinem Würzfleisch (a,c,d,f,g,i,l)                                                                                       | <b>15,40 €</b> |
| <b>Omelett</b><br>gefüllt mit frischen Champignons (a,c,g,l)                                                                                           | <b>15,40 €</b> |
| <b>Hähnchenbrust</b><br>mit Tomaten, Zwiebeln und Feta-Käse überbacken,<br>dazu Herzogin-Kartoffeln und ein Salatteller (a,c,g)                        | <b>18,80 €</b> |
| <b>Schweineschnitzel</b><br>mit Kartoffelsalat nach Hausfrauenart<br>und gemischtem Salat (a,c,g,j)                                                    | <b>17,80 €</b> |
| <b>Thüringer Rostbrätel</b><br>Schweinenackensteak mit Senf und Bier angebraten,<br>dazu Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischter Salat (g,j)       | <b>18,80 €</b> |

# Abendkarte

|                                                                                                                                                        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Geschmorte Ochsenbäckchen auf Portweinsoße</b><br>mit Butterbohnen und Mandelbällchen (a,g,h,l)                                                     | <b>19,90 €</b> |
| <b>Schweinesteak</b><br>mit Rahm-Champignons,<br>dazu Pommes frites und ein Salatteller (a,g,l)                                                        | <b>18,70 €</b> |
| <b>Schweinesteak “au four”</b><br>mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,<br>dazu Pommes frites und ein Salatteller (a,d,f,g,i,l)                  | <b>18,70 €</b> |
| <b>Holzfällersteak</b><br>Schweinenackensteak mit Champignon-Rahmsoße,<br>dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller (a,g,l)                              | <b>18,70 €</b> |
| <b>Holsteiner Schnitzel</b><br>paniertes Kalbsschnitzel mit Spiegelei,<br>dazu Sardellen, Räucherlachs, Bratkartoffeln und ein Salatteller (a,c,d,g,l) | <b>22,00 €</b> |
| <b>Rumpsteak, 200 g</b><br>mit gebratenen Zwiebeln,<br>dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller (g)                                                     | <b>25,00 €</b> |
| <b>Rumpsteak, 200 g</b><br>mit Rahm-Champignons,<br>dazu Pommes frites und ein Salatteller (a,g,l)                                                     | <b>25,00 €</b> |

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Soja(bohnen)
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen
- n Weichtiere
- o Nitritpökelsalz