

Speisenkarte

Suppen

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe verfeinert mit Kokosmilch, dazu gebackene Kichererbsen und Baguette ³	4,50 €
Tomaten-Chorizo-Suppe mit einer Balsamicozwiebel, dazu Baguette ^{1,2,3}	4,50 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Baguette ^{3,11}	3,90 €
Würzfleisch vom Schwein überbacken mit Gouda, dazu Toastecken ¹	5,90 €
Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand auf kleinem Salatbett ^{3,11}	5,90 €
Kleine Entenbratwürste auf marinierten Balsamico-Linsen und Zwiebelchutney ^{1,4}	7,90 €

Salate

Salat „Hausberg“ mit Pflücksalaten der Saison, Tomate, Gurke, eingelegtem Feta, Oliven, Balsamicozwiebeln und gebackenen Kichererbsen, dazu Baguette* ^{1,3}	10,90 €
Salat „Fuchsturm“ mit Pflücksalaten der Saison, Tomate, Gurke, geräucherter Entenbrust, Zwiebelchutney und gerösteten Tramezzini-Schnecken, dazu Baguette* ^{2,3}	10,90 €
*wahlweise mit: gebratenen Champignons und Austernseitlingen	3,90 €
gebratenen Hähnchenbruststreifen	3,90 €

Unsere Salate erhalten Sie mit Joghurtdressing oder Tomaten-Kräuter-Vinaigrette.

Vegetarisches

Gnocchi in einer leichten Ricotta-Zitronen-Sauce mit Brokkoli, Erbsen und Lauch, verfeinert mit gerösteten Mandelsplittern ^{2,3}	9,70 €
Penne geschwenkt in Parmesan-Rahm mit Paprika, Zucchini und getrockneten Tomaten, abgerundet mit Salsa Verde ²	9,70 €
Pilzpfanne mit gebratenen Champignons, Austernseitlingen und Lauch in Kräuterrahm, dazu eine Ofenkartoffel	10,90 €



Aus Topf und Pfanne

Gnocchi mit gebratenen Hähnchenbruststreifen geschwenkt in Rahm mit Brokkoli, Paprika und Erbsen, verfeinert mit Salsa Verde ^{2,3}	9,90 €
Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Zucchini und getrockneten Tomaten, verfeinert mit Basilikumöl ^{1,2,3}	9,90 €
Gebratene Hähnchenleber mit Perlzwiebeln und Apfelspalten in Rotweinsauce, dazu Kartoffelröstis	10,90 €
Hirschgulasch mit geschwenkten Prinzessbohnen, Thüringer Klößen und Preiselbeergelee ³	13,90 €
Braten von der Lammkeule in eigener Sauce mit geschwenkten Prinzessbohnen und Thüringer Klößen ³	14,40 €
Hausgemachte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße ^{2,3,11}	15,40 €
Langsam geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ³	16,90 €
Steak aus dem Schweinerücken mit Würzfleisch überbacken, dazu Pommes Frites und Salatgarnitur ^{1,11}	14,40 €
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur ^{3,11}	15,40 €

Fischgerichte

Marinierte Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln ^{2,3,4,11}	10,90 €
Frische Forelle „Müllerin“ mit Kräuterbutter, geschwenkten Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^{1,3,11}	14,90 €
Zanderfilets gratiniert mit einer Pumpnickel-Dijon Senf-Kruste auf grünem Gemüse in leichter Ricotta-Zitronen-Sauce und Kartoffelröstis ²	15,90 €

Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Vanilleeis, Sahne und süße Garnitur ⁵	6,90 €
Panna-Cotta aromatisiert mit Holunderblütensirup und Apfel-Grütze mit frischer Minze	4,00 €

Eisbecher

Heiß auf Eis (3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)		5,50 €
Gemischtes Eis (Je 1 Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis mit Sahne)		3,50 €
Schokoladen-Eisbecher (2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Stracciatellaeis, Schokoladensauce und Sahne)		5,00 €
Schweden-Eisbecher (3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne)		5,50 €
Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ⁹	0,4l	3,50 €
Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	0,4l	3,80 €

Hausgebackener Kuchen oder Torte je nach Angebot

Sollte es etwas länger dauern, bitten wir Sie um Verständnis, da alle Gerichte frisch zubereitet werden. Geschmack und Qualität werden Sie überzeugen!

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal! Gern reichen wir Ihnen eine Karte, in der Allergene und Zusatzstoffe aufgeführt sind.