



## Speisenkarte

### Suppen

- Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe verfeinert mit Kokosmilch,  
dazu gebackene Kichererbsen und Baguette <sup>3</sup> 4,50 €
- Tomaten-Chorizo-Suppe mit einer Balsamicozwiebel,  
dazu Baguette <sup>1,2,3</sup> 4,50 €

### Vorspeisen

- Kleiner gemischter Salat mit Baguette <sup>3,11</sup> 3,90 €
- Würzfleisch vom Schwein überbacken mit Gouda,  
dazu Toastecken <sup>1</sup> 5,90 €
- Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand auf Salatbett <sup>3,11</sup> 5,90 €

### Salat

- Salat „Hausberg“ mit Pflücksalaten der Saison, Tomate, Gurke,  
eingelegtem Feta, Oliven, Balsamicozwiebeln und gebackenen  
Kichererbsen, dazu Baguette <sup>1,3</sup> 10,90 €
- 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 <sup>2,3</sup> 9,70 €
- Pilzpfanne mit gebratenen Champignons, Austernseitlingen  
und Lauch in Kräuterrahm, dazu eine Ofenkartoffel 10,90 €

## Aus Topf und Pfanne

Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Zucchini und getrockneten Tomaten, verfeinert mit Basilikumöl <sup>1,2,3</sup>	9,90 €
Gebratene Hähnchenleber mit Perlzwiebeln und Apfelspalten in Rotweinsauce, dazu Kartoffelröstis	10,90 €
Hirschgulasch mit geschwenkten Prinzessbohnen, Thüringer Klößen und Preiselbeergelee <sup>3</sup>	13,90 €
Braten von der Lammkeule in eigener Sauce mit geschwenkten Prinzessbohnen und Thüringer Klößen <sup>3</sup>	14,40 €
Hausgemachte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße <sup>2,3,11</sup>	15,40 €
Langsam geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <sup>3</sup>	16,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Salatgarnitur <sup>3,11</sup>	15,40 €

## Fischgerichte

Marinierte Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln <sup>2,3,4,11</sup>	10,90 €
Frische Forelle „Müllerin“ mit Kräuterbutter, geschwenkten Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <sup>1,3,11</sup>	14,90 €

## Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Vanilleeis, Sahne und süße Garnitur <sup>5</sup>	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.

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt  
6 geschwärzt 7 Phosphat 8 Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig  
11 Süßungsmittel 12 gewachst