



# Speisenkarte

## Suppen

- Cremige Süßkartoffel-Linsen-Suppe mit Sesamcroutons,  
dazu Baguette (*vegan*) 4,50 €
- Erbsen-Frischkäse-Suppe mit Minze und frischem Meerrettich,  
dazu Baguette 4,50 €

## Vorspeisen

- Kleiner gemischter Salat, dazu Baguette <sup>3,11</sup> 4,50 €
- Würzfleisch vom Schwein überbacken mit Gouda,  
dazu Toastecken <sup>1</sup> 6,50 €
- Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand  
auf kleinem Salatbett <sup>3,11</sup> 6,50 €
- Matjestatar mit eingelegten Senfkörnern,  
Rote-Bete-Schmand und Rote-Bete-Kartoffel-Röstis <sup>3,11</sup> 7,90 €

## Salat

- Salat mit Pflücksalaten der Saison, Tomate, Gurke,  
Ziegenfrischkäse, gegrillter, eingelegter Avocado  
und Sesam-Croutons, dazu Baguette 11,90 €

*Sie erhalten Ihren Salat wahlweise mit Joghurtdressing oder Tomatenvinaigrette.*

## Vegetarisches

- Gnocchi in cremiger Erdnuss-Teriyaki-Sauce mit gebratenen  
Champignons, Austernseitlingen, Karotten und Brokkoli,  
verfeinert mit geröstetem Sesam (*vegan*) <sup>2,3</sup> 10,90 €
- Pilzpfanne mit gebratenen Champignons, Austernseitlingen  
und Lauch in Kräuterrahm, dazu eine Ofenkartoffel <sup>3</sup> 11,90 €

## Aus Topf und Pfanne

Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Erdnuss-Teriyaki-Sauce mit Champignons, Austernseitlingen, Paprika und Brokkoli, mit geröstetem Sesam verfeinert	10,90 €
Gebratene Hähnchenleber mit Perlzwiebeln und Apfelspalten in Rotweinsauce, dazu Kartoffelröstis <sup>3</sup>	11,90 €
Hirschgulasch mit in Butter geschwenkten Prinzessbohnen, Thüringer Klößen und Preiselbeergelee <sup>3</sup>	14,90 €
Braten von der Lammkeule in eigener Sauce mit in Butter geschwenkten Prinzessbohnen und Thüringer Klößen <sup>3</sup>	15,90 €
Hausgemachte Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Zwiebel und saurer Gurke, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße <sup>2,3,11</sup>	15,90 €
Langsam geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <sup>3</sup>	16,90 €
Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur <sup>3,11</sup>	16,90 €

## Fischgerichte

Marinierte Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln <sup>3,11</sup>	11,60 €
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>	7,50 €
Panna-Cotta aromatisiert mit Kokos unter Mango-Ananas-Grütze, obenauf mit Kokos-Chips	4,50 €

## Eisbecher

Heiß auf Eis (3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)		6,50 €
Gemischtes Eis (Je 1 Kugel Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis mit Sahne)		3,90 €
Schokoladen-Eisbecher (2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Stracciatellaeis, Schokoladensauce und Sahne)		5,50 €
Schweden-Eisbecher (3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne)		6,00 €
Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	9	0,4l 4,00 €
Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	0,4l	4,50 €

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



FUCHSTURM JENA