



Vorspeisen

Kleiner frischer gemischter Salat
mit Kräutervinaigrette oder
Himbeerbalsamicodressing
und Brotchips / 5,50 €

Geräuchertes Forellenfilet
aus Sättelstädt an Gurkengelee
auf geraspelten Gurken
und Brotchips / 8,80 €

**Rosa gebratenes und kalt
aufgeschnittenes Roastbeef**
mit frischem Meerrettich,
geflamten Rispentomaten
und Brotchips / 10,90 €

Würzfleisch im Stövchen
überbacken, Zitrone
und Brotchips / 7,80 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsetaler überbacken / 7,80 €

Klare Rinderkraftbrühe
mit Celestine / 8,90 €

Tomatencremesuppe
mit Tomatenstücken,
Kräuter-Sahne-Haube
und Brotchips / 7,80 €

Original thüringische Soljanka
mit Zitrone, Schmand
und Brot / 9,90 €

Salatvariationen

Großer Salat mit Brotchips,
wahlweise:

„Italienisch“
mit Thunfisch, Zwiebeln
und Oliven / 14,80 €

„Griechisch“
mit Schafskäsewürfeln / 14,80 €

„Chefsalat“
mit gekochten Schinkenstreifen &
Käsestreifen, gekochtem Ei und
marinierten Maiskörnern / 14,80 €

„Vegetarisch“
etwas größer,
dafür nur Salat / 16,80 €

*Zusätzlich auf Wunsch
extra Portion:*

Crevetten
in Knoblauchöl gebraten
und mit frischen Kräutern
zubereitet / 8,50 €



Beispielbild



Hauptgänge

(Thüringische Spezialitäten)

Deftiges „Thüringer Rostbrätel“
in Senf und Bier mariniert
mit Schmorzwiebeln und
Speckbratkartoffeln / 18,50 €

Hausgemachte Rinderroulade
„Thüringer Art“ in Rotweinsauce mit
Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
gefüllt, an frischem Apfelrotkohl
mit Thüringer Klößen / 24,90 €

Thüringer „Jägerschnitzel“
(2 panierte Jagdwurstscheiben)
mit Rahmchampignons und
Bratkartoffeln / 13,50 €

Gebratenes
Sattelstädter Forellenfilet
mit zerlassener Butter, Rösti
und Gurkensalat / 18,50 €

Thüringer Mutzbraten
mit Schwarzbiersauce, Apfelrotkohl
und Thüringer Klößen / 21,90 €

Aus der Pfanne oder vom Grill

Tagliarini mit Rauke, Rispentomaten
und geriebenem Parmesan
(ideal auch für Vegetarier) / 16,90 €

Schweinesteak „Ou Four“
mit Würzfleisch und Käse überbacken
an Salatbouquet und Pommes / 23,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
mit Zitrone, Kräuterbutter, Pommes
und Salatbouquet / 18,90 €

Unsere Auswahlangebote

Rosa gebratenes Rumpsteak
(ca. 250 gr.) mit hausgemachter
Kräuterbutter / 24,90 €

Steak von der Hähnchenbrust
(ca. 180 gr.) auf Grillgemüse
mit hausgemachter
Kräuterbutter / 14,80 €

3 Schweinelendchen (ca. 180 gr.)
mit frischen Rahmchampignons
und kleinem Beilagensalat / 19,80 €

3 Schweinelendchen (ca. 180 gr.)
mit Gorgonzolasauce und kleinem
Beilagensalat / 22,40 €

Beilagenauswahl je Portion 5,00 € extra:

Portion Pommes

Portion Kroketten

Portion Herzoginkartoffeln

Portion bunte Tagliarini

Portion Rosmarinkartoffeln

Portion Speckbratkartoffeln

Portion Kartoffelkrapfen



Beispielbild



Für den
kleinen Hunger

Portion Pommes
rot-weiß / 5,80 €

2 Thüringer Klöße
mit Rouladensoße
und Rotkohl / 9,90 €

1 kleines Schnitzel „Wiener Art“
mit Zitrone, Kräuterbutter
und Pommes / 12,50 €

5 hausgemachte Chicken-Nuggets
mit Pommes / 9,90 €

*Ab 20:00 Uhr
bietet unsere Küche
zusätzlich:*

Restaurationsbrot,
Bauernbrotscheibe reichlich
belegt „mit allerlei, was der
Kühlschrank bietet“, Spiegelei,
Gewürzgurke / 9,90 €

Bauernbutterbrotscheibe
belegt mit:
gekochtem Schinken, gekochtem Ei
und Gewürzgurke / 7,90 €

rohem Schinken
und Gurkenfächer / 7,90 €

Käseaufschnitt
mit Tomatenecken & Salzgebäck
(Salzstangen o. Salzbrezeln) / 8,90 €

Desserts

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesoße, Sahne
und 1 Kugel Vanilleeis / 8,40 €

Schokotraum „Thalfried“
(Schokokuchen mit warmen,
flüssigen Schokoladenkern)
mit Puderzucker und Früchten
garniert / 9,90 €

Naturjoghurt im Glas
mit Zuckerrand, frischem Obst
und hausgemachtem
Zitronen-Limettengelee / 8,90 €

*Für Liebhaber der
besonderen Überraschung:*

3 verschiedene hausgemachte
Dessertvariationen sowie einer
Pralinenüberraschung / 13,90 €





Eisgetränke

Eiskaffee

Kräftiger, vollmundiger Kaffee trifft auf zwei Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis, gekrönt mit einer luftigen Sahnehaube und bestäubt mit Kakaopulver. Die perfekte Erfrischung für den Nachmittag / 6,90 €

Eisschokolade

Gekühlte Edel-Trinkschokolade trifft auf cremiges Vanilleeis. Vollendet mit einem großen Tupper frisch geschlagener Sahne und feinen Schokoraspeln mit einer knusprigen Waffel. Cremig, süß und unwiderstehlich / 6,90 €

Espresso „Affogato“

heißer Espresso serviert mit 1 Kugel Vanilleeis / 5,50 €

Zitronensorbet im Glas

mit Orangen-Zuckerrand, 1 Kugel Zitronensorbet mit prickelndem Sekt angegossen / 8,90 €

Alkoholfreie Variante / 8,90 €

Der „Klassiker“

ab einer gemischten Kugel Eis und Eiswaffel je Kugel: 2,40 € wahlweise mit Sahne zusätzlich je Portion: 1,50 €

Kindereisbecher „Luise“

Zwei Kugeln feinstes Vanilleeis und Schokoladeneis mit bunten Streuseln / 5,50 €

Eisbecher

Schwarzwälder Art

3 Kugeln feinstes Vanilleeis und Schokoladeneis, angerichtet auf saftigen Sauerkirschen, gekrönt von frischer Sahne und Schokoraspeln / 9,90 €

Schweden-Becher

3 Kugeln cremiges Vanilleeis auf feinem Apfelmus, veredelt mit einem kräftigen Schuss Eierlikör. Gekrönt mit einer Sahnehaube und bestäubt mit einer Prise Kakao und Schokostreuseln / 10,20 €

Wellness-Becher

Für alle, die es leicht lieben: 1 Kugel Vanilleeis und zwei Kugeln erfrischendes Zitronensorbet auf Obstsalat. Ein sommerlich-leichter Genuss, der ganz ohne Reue schmeckt / 10,50 €

Tropical Frozen Yoghurt

erfrischendes Joghurteis mit frischem Obst der Saison, cremigem Joghurt, Sahne und Schokoraspeln, Eiswaffel / 9,90 €

Berry Fresh Cup

fruchtiger Eisbecher mit Joghurteis auf Waldbeeren mit cremigem Joghurt, Sahne und feiner Beerensoße, Eiswaffel / 9,90 €

Nußknacker

mit Vanilleeis, knackigen Walnüssen, und Schokosoße auf Sahnehaube, Eiswaffel / 12,90 €