

Vorspeisen

Leck'res Knoblauchsüppchen	3,90
Tomatensuppe ‚Provence‘ mit einem Schuss Sherry	3,90
Gulaschsuppe wie bei Oma	3,90
Soljanka mit Baguette	3,90
Wurststreifen, Gurken- und Paprikawürfel, süß-sauer abgeschmeckt	
Kleiner gemischter Salat	4,90

Gerichte mit Thüringer Klößen

Herzhafte Rinderroulade mit Apfelrotkohl	14,90
Sauerbraten mit Apfelrotkohl	13,90
Schweinebraten mit Rosenkohl	13,90
Würziger Kasslerbraten mit Rosenkohl	13,90
Hirschbraten aus Ober- und Unterschale, mit Apfelrotkohl	14,90
Wildschweinbraten aus der Keule, mit Apfelrotkohl	14,90
Rehbraten aus der Keule, mit Apfelrotkohl	16,50
Lammbraten aus der Keule, mit Speckbohnen	14,90
Ungarischer Gulasch vom Schwein aus Nacken und Oberschale	13,90

Thüringer Gerichte

Bauernfrühstück nach Art des Hauses, mit Bratkartoffeln in Eihülle	13,90
Hausmachersülze mit Bratkartoffeln, dazu feine Gurken, Paprika und Zwiebelwürfel in Essig und Öl	14,50
Thüringer Rostbrätel mit Bratkartoffeln, Steak aus dem Schweinekamm, dazu feine gebratene Zwiebelringe	14,50

Vegetarisch

Gemüseplatte, eine Vielfalt von jungem Gemüse im Dampf schonend gegart an Sauce Hollandaise, Kräuter- und Bröselbutter, dazu Reis	15,90
Gemüseauflauf, als Variante mit Rosenkohl, Blumenkohl oder Broccoli mit Sauce Hollandaise und Kartoffelbeilage, überbacken mit mildem Edamer	15,90

Allerhand vom Schnitzel

Schweineschnitzel an jungen Erbsen dazu Sauce Hollandaise und Pommes frites	15,90
Schweineschnitzel an frischen Rahmchampignons dazu Pommes frites	15,90
Gefülltes Schweineschnitzel ‚Braumeister‘ Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites	15,90

Von der Grillplatte

Schweinerückensteak an frischen Rahmchampignons dazu Kroketten	14,90
Schweinerückensteak ‚au four‘ mit feinem Würzfleisch überbacken, dazu Pommes frites	14,90
Schweinemedallions an jungen Erbsen dazu Sauce Hollandaise und Kroketten	15,90
Schweinemedallions an frischen Rahmchampignons dazu Kroketten	15,90
Rumpsteak (220-240 g) an jungen Erbsen dazu Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln	21,90
Rumpsteak (220-240 g) an frischen Rahmchampignons dazu Herzoginkartoffeln	21,90

Für Sie an Land gezogen

Forelle ‚Müllerin‘ aus heimischen Gewässern dazu Salzkartoffeln und Kräuterbutter	16,50
Zanderfilet in einer Kräuter-Eihülle knusprig gebraten, dazu Salzkartoffeln	17,90
Lachsfilet auf geschmortem Gemüse dazu Salzkartoffeln	17,50

Gerichte für Kinder

Kloß mit Soße	5,00
Fischstäbchen mit Pommes frites	8,50
Hähnchennuggets mit Pommes frites	8,50