

Vorspeisen

Frühlingsuppe klare Brühe mit Rindfleisch, zartem Gartengemüse und Eierstich	3,90
Tomatensuppe ‚Provence‘ mit einem Schuss Sherry	3,90
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
Gänsebrust an Beifußsauce, mit Apfelrotkohl	16,50

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

Gerichte für Kinder

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

Von der Grillplatte

Schweinerückensteak ‚au four‘ mit feinem Würzfleisch überbacken, dazu Pommes frites	14,90
Schweinemedallions an frischen Rahmchampignons dazu Kroketten	15,90
Schweinemedallions an Pfifferlingen mit frischen Zwiebeln, Pommes frites und Kräuterbutter	16,90
Schweineschnitzel an jungen Erbsen dazu Sauce Hollandaise und Pommes frites	15,90
Schweineschnitzel an frischen Rahmchampignons dazu Pommes frites	15,90

Für Sie an Land gezogen

Heilbuttfilet an Dillsauce knusprig paniert gebraten, dazu Salzkartoffeln	17,50
‚Gourmet‘ Fischfiletteller auf jungem Blattspinat Tropenzungen-, Lachs- und Rotbarschfilet, mehliert gebraten, dazu Salzkartoffeln	18,90
Lachsfilet auf geschmortem Gemüse dazu Salzkartoffeln	17,50
Rotbarsch ‚Exotisch‘ an kandierten Möhrenstreifen mit einem Hauch Ingwer, dazu Reis	17,50
Kabeljaufilet auf jungem Blattspinat mit Knoblauch verfeinert, dazu Salzkartoffeln	19,90