

Für den kleinen Hunger

Kräftige Sherry Bouillon ^(+,L,M,E) 5,50 €

mit feinem Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen

Herzhafte Soljanka mit Toast ^(1,+,A,C,G,D) 5,90 €

mit Sahnehäubchen und Zitrone garniert

Hausgemachtes Würzfleisch ^(1,A,C,G,F,D) 6,10 €

mit Gouda überbacken, dazu reichen wir Toast

Hähnchentoast Hawaii ^(1,2,A,C,G) 7,20 €

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Toast mit Kräutercreme
und Ananas überbacken mit Emmentaler*

Salate

alle Salate mit einer Vinaigrette und Joghurtdressing

kleiner bunter Salatteller ^(2,G,M) 5,20 €

*Eisbergsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Radieschen, Rotkraut,
Weißkraut und Möhrensalat*

großer bunter Salatteller ^(2,G,M) 8,30 €

*Eisbergsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Radieschen, Rotkraut,
Weißkraut und Möhrensalat*

mit Hähnchenbruststreifen ^(2,G,A,M) 9,90 €

mit gebratenem Lachsfilet ^(2,G,M,D) 10,90 €

dazu Toast ^(A)

Vegetarische Gerichte

Hausgemachter Kartoffelrösti (E, G) 8,40 €
mit Tomate und Gouda überbacken

Semmelklöße „Dalewu“ (A, G) 10,90 €
dazu Champignons in Sahnesoße

Fisch

Filet von der Lachsforelle (A, D) 16,90 €
natur gebraten auf feinem Tomatenragout mit Bandnudeln
Unsere Lachsforelle beziehen wir aus der Fischzucht Grambs aus Christes.

gebratenes Zanderfilet (A, D, G) 17,10 €
auf buntem Buttergemüse mit Bratkartoffeln

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes klein (S) 3,10 €

Portion Pommes groß (S) 4,40 €

Kloß mit Soße (S, G, A, O, M, D) 4,50 €

kleines Schnitzel mit Pommes (S, A, C, G) 7,90 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus (S, O, H) 4,20 €

Spezialitäten aus der Pfanne

knusprig paniertes Schweineschnitzel

auf frischen Champignons in Rahmsauce 14,10 €

(A, C, G, O)

mit zarten Erbsen in Butter geschwenkt 13,60 €

(A, C, G)

an pikanter Sauce „Zigeuner Art“ 13,90 €

(, A, C, L, M)*

Schweinesteak „au four“ (1, 2, A, G, F, D) 15,90 €

*zartes Schweinerücksteak mit feinem hausgemachtem
Würzfleisch und Käse überbacken*

*Saftiges Hähnchenbruststeak mit
Buttererbsen (G)*

12,20 €

*alle Gerichte wahlweise mit Pommes Frites (3), Kroketten (A)
oder Bratkartoffeln (2)*

Thüringer Spezialitäten

Bauernfrühstück nach Art des Hauses ^(2, C, M, G) 10,90 €
kross gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln

Thüringer Rostbrätel ⁽²⁾ 11,50 €
marinierte Schweinekammscheibe mit gedünsteten Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Hausgemachte Roulade vom Rind ^(2, 3, 1, C, G, A, O, M, D) 15,40 €
deftig gefüllt, dazu reichen wir Thüringer Klößen oder Semmelklöße und Apfelrotkraut

Gulasch vom Schwein ^(4, 1, A, C, G, O, L, M) 11,40 €
kräftig gewürzt mit einem Schuß Schwarzbier abgeschmeckt, dazu reichen wir Thüringer Klößen oder Semmelklöße und Apfelrotkraut

Allergene

A- Glutenhaltiges Getreide

B- Krebstiere

C- Eier von Geflügel

D- Fisch

E- Nüsse

F- Sojabohnen

G- Laktose

H- Schalenfrüchte

L- Sellerie

M- Senf

N- Sesamsamen

O- Schwefeldioxid und Sulfite

P- Lupinen

R- Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 Nitrat

6 Nitritpökelsalz