

*Der Küchenchef empfiehlt:*

*„Feige Birne“*

*3 Scheiben ofenwarmes Baguette  
mit Birne, Rucola & Zwetchgen-Glace  
überbacken mit feiner Camembert-Walnuss-Butter*

*7,90 €*

\*\*\*

*Zanderfilet „Birne-Bohnen-Speck“*

*gebratenes Zanderfilet auf orientalischem Birne-Bohnen-Speck Gemüse  
dazu hausgemachter Kartoffelstampf*

*17,50 €*

*Schweinemedallions mit feiner Walnusskruste*

*mit frisch gehobeltem Parmesan  
auf Champignonrahm & getrüffelten Bandnudeln*

*17,90 €*

*als vegetarische Variante ohne Medallions*

*14,90 €*

*„Piccata Milanese“*

*Hähnchen in Parmesan-Ei-Hülle  
auf Tomaten-Nudeln mit frischem Rucola*

*16,50 €*

*Saftiger Wildbraten*

*an Rahm-Wirsing, dazu Thüringer Klöße*

*18,90 €*



### Suppen, Vorspeisen & Snacks

*Knoblauchcremesüppchen mit Croutons*  
5,50 €

*Kleiner gemischter Salat*  
mit hausgemachtem fruchtigen Balsamico-Senf dressing  
7,90 €

*Lauwarme Mozzarellakugel*  
in Mandelkruste auf Rucolasalat, rote Zwiebeln,  
Tomatenspalten und Balsamicodressing  
9,90 €

*Portion Süßkartoffelpommes mit Dip*  
6,90 €

*Gemischter Teller mit knusprigem Knoblauchbrot & Bruschetta*  
an einer Salatbeilage  
klein (4 Stück): 7,90 € / groß (8 Stück): 12,90 €

*Hausgemachtes Würzfleisch*  
mit Käse überbacken an Zitrone und Toast  
klein 6,50 € groß 12,50 €

### Hauptgerichte

*Deftiges Pfannenschaschlyk*  
an Bratkartoffeln mit hausgemachtem Weißkrautsalat  
13,90 €

*„Teufelstoast“*  
Schweinenackestreifen mit feurigem Paprika-Lauch-Gemüse,  
mit Käse überbacken auf 2 Scheiben knusprigem Graubrot  
13,90 €

**Rostbrätel „Thüringer Art“**

*mit Schwarzbier und Senf mariniertes Schweinenackensteak  
an gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln*

**14,90 €**

**Schweinerückenschnitzel „Hamburger Art“**

*mit zwei Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln*

**14,90 €**

**Frohburger „Auenpfanne“**

*vom Schwein mit Waldpilzen und Bratkartoffeln*

**16,50 €**

**Gebratene Kalbsleber**

*an fruchtigen Rotwein-Zwiebeln & hausgemachtem Kartoffelstampf*

**15,90 €**

**Steak au Four**

*mit Würzfleisch und Käse überbackenes Schweinerückensteak an Pommes Frites*

**17,50 €**

**Hausgemachte Eisbeinsülze**

*mit Bratkartoffeln, einer Salatbeilage und Remouladensoße*

**14,50 €**

**„Simmentaler Cheese“ Burger**

*Saftiger Burger vom heimischen Simmentaler Rind  
im frischen Sesambrötchen mit hausgemachter Burgersauce,  
Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln,  
dazu Steak Fries*

**14,90 €**

**„Crispy Chicken“ Burger**

*Crispy Hähnchen im frischen Focacciabrötchen  
mit Salat, Tomaten, Rucola & hausgemachtem Aioli,  
dazu Steak Fries*

**14,90 €**

*Hausgemachte Rinderroulade  
an Apfelrotkohl,  
dazu Thüringer Klöße  
16,90 €*

*Rigatoni mit Lachswürfeln  
mit frischem Lauch in einer Peperoni-Käsecreme  
15,50 €*

*Argentinisches Rumpsteak  
mit gebratenen Champignons,  
dazu Kartoffelecken & Knoblauchdip  
19,90 €*

*Dessert & Eis*

*Ofenwarmer Apfelstrudel  
mit einer Kugel Vanilleeis, Schoko-Topping & Sahne  
6,90 €*

*„Schoko-Kuss“  
2 Kugeln cremiges Schokoladen-Eis mit Eierlikör & Sahne  
6,50 €*

*„Baileys-Traum“  
2 Kugeln cremiges Vanille-Eis mit Baileys & Sahne  
6,50 €*



*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über  
die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*