

*Der Küchenchef empfiehlt:*

*Gebratenes Zanderfilet „Finkenwerder Art“  
mit knusprigen Bratkartoffeln, dazu Gurken-Dill-Salat  
17,50 €*

*Gebratene Kalbsleber  
an fruchtigen Rotwein-Zwiebeln & hausgemachtem Kartoffelstampf  
15,90 €*

*„Piccata Milanese“  
Hähnchen in Parmesan-Ei-Hülle  
auf Tomaten-Nudeln mit frischem Rucola  
16,50 €*

*Spaghetti „aglio e olio“  
mit Knoblauch, Chilli, Tomaten, Olivenöl  
& frisch gehobeltem Parmesan  
14,90 €  
mit gebratenen „White Tiger“ Garnelen  
19,50 €*

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



## Suppen, Vorspeisen & Snacks

*Knoblauchcremesüppchen mit Croutons*  
5,50 €

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

*Pimientos de Padròn*  
gegrillte Peperoni mit Knoblauch, dazu ofenfrisches Baguette  
7,90 €

*Mediterraner Brotsalat*  
mit Tomaten, Oliven, Rucola & Knoblauch  
8,50 €

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

*Nacchos*  
mit hauseigener Käsesauce, Salsa & Dip  
8,50 €

*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 €*

*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 €*

*Steak au Four  
mit Würzfleisch und Käse überbackenes Schweinerückensteak an Pommes Frites  
17,50 €*

*Hausgemachte Eisbeinsülze  
mit Bratkartoffeln, einer Salatbeilage und Remouladensoße  
14,50 €*

*Pulled Pork  
zarte gezupfte Stücken aus der langsam gegarten Schweineschulter  
mariniert in feurig-fruchtiger BBQ Sauce,  
dazu Cole Slaw und Süßkartoffelpommes  
16,50 €*

*„Simmentaler Cheese“ Burger  
Saftiger Burger vom heimischen Simmentaler Rind  
im frischen Sesambrotchen mit hausgemachter Burgersauce,  
Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln,  
dazu Steak Fries  
14,90 €*

**„Crispy Chicken“ Burger**

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

**14,90 €**

**Rigatoni mit Lachswürfeln**

*mit frischem Lauch in einer Peperoni-Käsecreme*

**15,50 €**

**Argentinisches Rumpsteak**

*mit mediterranem Grillgemüse,  
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 €**

