



Der Küchenchef empfiehlt:

Gebackener Camembert

*mit gerösteten Walnüssen & Preiselbeeren
auf Wildkräutersalat mit Hibiskus-Chili-Vinaigrette*

9,90 €

Veggi Ofenkartoffel

mit mediterranem Grillgemüse und Kräuterschmand

14,50 €

„Cajun Chicken“

*pikant gewürzte Hähnchenbrust auf mediterranem Grillgemüse,
dazu Ofenkartoffel und Kräuterschmand*

18,90 €

„Cordon Bleu“

*mit Schinken und Bergkäse gefülltes Schweinerückenschnitzel
an Buttererbsen & Pommes Frites*

19,90 €

Zarte Schweinemedallions

*auf Champignonrahm & getrüffeltem Bandnudeln,
mit frisch gehobeltem Parmesan*

19,90 €

Gebratene Kalbsleber

an fruchtigen Rotwein-Zwiebeln & hausgemachtem Kartoffelstampf

18,90 €

Gebratenes Zanderfilet

*auf orientalischem Birnen-Bohnen-Speck-Gemüse,
dazu hausgemachter Kartoffelstampf*

22,90 €





Suppen, Vorspeisen & Snacks

Knoblauchcremesüppchen mit Croutons
5,90 €

Kleiner gemischter Salat
mit hausgemachtem fruchtigen Balsamico-Senfdressing
8,50 €

Schälchen hausgemachter Gurkensalat
4,90 €

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
vom Schwein, mit Käse überbacken an Zitrone und Toast
klein 6,90 € groß 12,90 €

Hauptgerichte

Deftiges Pfannenschaschlyk
an Bratkartoffeln mit hausgemachtem Weißkrautsalat
15,90 €

„Teufelstoast“
Schweinenackestreifen mit feurigem Paprika-Lauch-Gemüse,
mit Käse überbacken auf 2 Scheiben knusprigem Graubrot
15,50 €

Rostbrätel „Thüringer Art“
mit Schwarzbier und Senf mariniertes Schweinenackensteak
an gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
17,50 €

Schweinerückenschnitzel „Hamburger Art“
mit zwei Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln
17,50 €

Steak au Four
mit Würzfleisch und Käse überbackenes Schweinerückensteak
an Pommes Frites
19,50 €

Frohburger „Auenpfanne“
vom Schwein mit Waldpilzen und Bratkartoffeln
18,50 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken,
medium gebraten mit kräftiger Röstzwiebelsauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln
21,90 €

„Piccata Milanese“
Hähnchen in Parmesan-Ei-Hülle
auf Tomaten-Nudeln mit frischem Rucola
18,50 €

Hausgemachte Rinderroulade
an Apfelrotkohl, dazu Thüringer Klöße
19,50 €

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*

16,90 €

„Crispy Chicken“ Burger

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

16,90 €

Rigatoni mit Lachswürfeln

mit frischem Lauch in einer Peperoni-Käsecreme

17,50 €

Argentinisches Rumpsteak

mit gebratenen Champignons, dazu Kartoffelecken & Knoblauchdip

24,90 €

Dessert & Eis

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis, Schoko-Topping & Sahne

8,50 €

„Schoko-Kuss“

2 Kugeln cremiges Schokoladen-Eis mit Eierlikör & Sahne

7,90 €

„Baileys-Traum“

2 Kugeln cremiges Vanille-Eis mit Baileys & Sahne

8,90 €