

Speisekarte

Leckere Suppen und Vorspeisen

1. Cremesüppchen von der Süßkartoffel
mit frischem Ingwer und gerösteten Pinienkernen
5,80 €

2. Fruchtige Tomatencremesuppe
mit Basilikumschaum und gebutterten Croutons
5,50 €

3. Deftige Linsensuppe
dazu gebratene Scheiben von der halleschen Bratwurst
5,80 €

4. Würzfleisch
klassisch überbacken, Worcester Sauce, Zitronenecke und Toast
5,50 €

5. Garnelenpfännchen
in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch, frischem Chili und Baguette
10,80 €

6. Büffelmozzarella
umrandet von karamellisierten Kirschtomaten, Rucola und Baguette
8,50 €

7. Carpaccio vom Rinderfilet in hauseigener Marinade
dazu frischer Pflücksalat, gehobelter Parmesan und Baguette
11,80 €

Frische Pflücksalate

zubereitet mit unserem hauseigenen Honig-Senfdressing

8. Kleiner gemischter Salat

mit allerlei Rohkost

5,50 €

9. Gurkensalat

mit frischem Dill und Schmand

4,50 €

10. Traditioneller Schopska Salat

Bauernsalat von Tomaten, Paprika, Gurken und Zwiebeln, mit Schafskäse bedeckt

5,50 €

11. Großer bunter Salat

mit gebratenen Streifen vom Maishühnchen, Paprika und Zucchini,
in feiner Sweet-Chili-Marinade

13,80 €

12. Großer bunter Salat

mit gegrilltem Gemüse von Paprika, Zucchini und Champignons,
dazu in Rosmarinöl gebratene Garnelen

15,80 €

13. Großer bunter Salat

mit gebratenen Streifen vom Argentinischen Rind, Steinchampignons
und Kirschtomaten

15,80 €

Zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Vegetarische Gerichte

Es muss ja nicht immer Fleisch sein

14. Ofenkartoffel

gefüllt mit Kräuterquark, in Olivenöl gebratenes Thymiangemüse
und Salatbukett

10,50 €

15. Ofenkartoffel

mit feinwürzigem Blattspinat, Kirschtomaten und Schafskäse gratiniert

10,80 €

16. Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Steinchampignons, Kirschtomaten, geschmorten Zwiebeln
und Käse überbacken

12,80 €

17. Herzhaftes Schweizer Rösti-Omelette

gefüllt mit frischem Blattspinat, Ricotta und Salatbeilage

13,80 €

Frisch aus dem Meer

18. Matjestatar „Hausfrauen-Art“

an gebutterten Petersilienkartoffeln, Salatbeilage und Rote-Beete Streifen
13,50 €

19. Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit Schweizer Rösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage
15,80 €

20. Frisches gebratenes Dorschfilet

auf gebuttertem Wurzelgemüse, Senfsoße und geschwenkten Petersilienkartoffeln
21,50 €

21. Spaghetti „Gambas“

in Rosmarinöl gebratene Garnelen mit getrockneten Tomaten, Chili
und Knoblauch
17,50 €

22. Ofenkartoffel mit Garnelen

gefüllt mit Kräuterquark, in Olivenöl gebratenes Thymiangemüse und
Salatbukett
16,80 €

Hausmannskost aus Topf und Pfanne

Wir verwenden zur Zubereitung unserer Speisen, Teutschenthaler Naturschweinefleisch aus 100% regionaler Zucht.

23. Eisbeinsülze im Weckglas

serviert mit Remouladensoße, deftigen Bratkartoffeln und Salatbeilage
13,50 €

24. Deftiger Hackbraten

mit geschmorten Zwiebeln, Rotweinjus und Pommes frites
14,50 €

25. Thüringer Rostbrätl

marinierter Schweinenacken in Schwarzbier eingelegt,
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln
17,50 €

26. Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben,
Rieslingrahmsoße und hausgemachten Walnusspätzle
16,80 €

27. Schnitzel "Dompfaff"

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke,
Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, dazu reichen wir Bratkartoffeln
17,80 €

Aus Topf und Pfanne

28. Schweinerückensteak „au four“

mit Käse überbacken, Buttererbsen und hausgemachten Kartoffelbällchen

16,50 €

29. Maispouardenbrust

auf gegrilltem Thymiangemüse von Paprika, Zucchini und Champignons,
dazu hausgemachte Kartoffelbällchen

17,50 €

30. Schweinemedallions im Kräuterspeckmantel

auf gebratenen Steinchampignons, Madeirajus und hausgemachten Butterspätzle

18,50 €

31. Rumpsteak vom Black Angus(ca.250g)

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

24,80 €

32. Argentinisches Rinderfilet in eigener Kräutermarinade

Tenderloin (ca.250g)

auf Schalotten-Rotweinjus, karamellisierten Karotten und Berner Rösti

29,50 €

Essbare Streicheleinheiten

33. Gebackene Apfelküchle

ummantelt mit Zucker und Zimt, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne
6,50 €

34. Süße Sünde von Himbeeren

Himbeertörtchen mit weißer Schokolade verfeinert, Himbeersorbet und Sahne
6,80 €

35. Schwedenteller

Vanille- und Schokoeis mit Apfelragout, Eierlikör im Waffelbecher und Sahne
7,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit einem Eierlikör im Waffelbecher
4,90 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)
4,90 €

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können haben wir
schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.