

# 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.