

Speisekarte

Leckere Suppen und Vorspeisen

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

Fruchtige Tomatencremesuppe
mit Basilikumschaum und gebutterten Croutons
5,50 €

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

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

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

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

Frische Pflücksalate

zubereitet mit unserem hauseigenen Honig-Senfdressing

Kleiner gemischter Salat

mit allerlei Rohkost

5,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill und Schmand

4,50 €

Traditioneller Schopska Salat

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

5,50 €

Großer bunter Salat

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

13,80 €

Großer bunter Salat

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

15,80 €

Großer bunter Salat

mit gebratenen Streifen vom Argentinischen Rinderfilet, Steinchampignons
und Kirschtomaten

15,80 €

Zu unseren großen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Vegetarische Gerichte

Es muss ja nicht immer Fleisch sein

Ofenkartoffel

gefüllt mit Kräuterquark, in Olivenöl gebratenes Thymiangemüse
und Salatbukett

10,50 €

Ofenkartoffel

mit feinwürzigem Blattspinat, Kirschtomaten und Schafskäse gratiniert

10,80 €

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Steinchampignons, Kirschtomaten, geschmorten Zwiebeln
und Käse überbacken

12,80 €

Frisch aus dem Meer

Sommermatjes „Hausfrauen Art“

an gebutterten Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

13,50 €

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit Schweizer Rösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage

15,80 €

Frisches gebratenes Dorschfilet

auf gebuttertem Wurzelgemüse, Senfsoße und geschwenkten Petersilienkartoffeln

21,50 €

Spaghetti „Gambas“

in Rosmarinöl gebratene Garnelen mit getrockneten Tomaten, Chili
und Knoblauch

17,50 €

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.

Hausgemachte Eisbeinsülze

serviert mit Remouladensoße, deftigen Bratkartoffeln und Salatbeilage

13,50 €

Deftiger Hackbraten

mit geschmorten Zwiebeln, Rotweinjus und Pommes frites

14,50 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben,
Rieslingrahmsoße und hausgemachten Walnusspätzle

16,80 €

Schnitzel "Dompfaff"

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

17,80 €

Aus Topf und Pfanne

Thüringer Rostbrätl

marinierter Schweinenacken in Schwarzbier eingelegt,
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

17,50 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Käse überbacken, Buttererbsen und hausgemachten Kartoffelbällchen

16,50 €

Maispoulardenbrust

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

17,50 €

Argentinisches Rinderfilet in eigener Kräutermarinade

Tenderloin (ca.250g)

auf Schalotten-Rotweinjus, gebratenen Steinchampignons und Schweizer Rösti

29,50 €

Essbare Streicheleinheiten

Gebackene Apfelküchle

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

Süße Sünde von Himbeeren

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

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.