

Jetzt wird´s „Wild“

Feldsalat

mit hausgemachtem Kartoffeldressing, Buttercroutons und
geräucherter Entenbrust

8,90 €

Knusprig gebratene Gänsebrust

serviert mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

23,80 €

Knusprig gebratene Gänsekeule

serviert mit Maronenrosenkohl und Petersilienkartoffeln

23,80 €

Knusprig gebratene Ente

serviert mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

¼ Ente 16,80 €

½ Ente 22,80 €

Speisekarte

Leckere Suppen und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit frischem Ingwer und Kokosmilch

5,50 €

Deftige Linsensuppe

mit Bratwurstscheiben

5,80 €

Fränkische Leberknödelsuppe

mit Wurzelgemüse, serviert in der Löwenkopfterrine

5,80 €

Kleiner gemischter Salat

zubereitet mit unserem hauseigenen Honig-Senfdressing und allerlei Rohkost

5,50 €

Würzfleisch

klassisch überbacken, Worcester Sauce, Zitronenecke und Toast

5,50 €

Garnelenpfännchen

in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch, frischem Chili und Baguette

10,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet in hauseigener Marinade

dazu frischer Pflücksalat, gehobelter Parmesan und Baguette

11,90 €

Unsere Klassiker

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

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Steinchampignons, Kirschtomaten, geschmorten Zwiebeln
und Käse überbacken

13,50 €

Gemüsemautaschen

auf Blattspinat, mit Kirschtomaten und Käse gratiniert

13,50 €

Hausgemachte Eisbeinsülze

serviert mit Remouladensoße, deftigen Bratkartoffeln und Salatbeilage

13,80 €

Höhnstedter Winzer Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit gebutterten Weintrauben,
Rieslingrahmsoße und hausgemachten Walnusspätzle

16,80 €

Schwarzwaldschnitzel

mit Riesling-Rahmsoße, gegrilltem Schwarzwaldschinken und Pommes frites

16,80 €

Schnitzel "Dompfaff"

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

17,80 €

Unsere Klassiker

Deftiger Hackbraten

mit geschmorten Zwiebeln, Rotweinjus und Pommes frites

14,80 €

Schweinerückensteak „au four“

mit Käse überbacken, Buttererbsen und hausgemachten Kartoffelbällchen

16,50 €

Hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

18,50 €

Geschmorter Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

17,50 €

Altsächsischer Wildschweinbraten

dazu reichen wir frisches Buttergemüse vom Markt und Serviettenknödel

17,80 €

Badischer Rehgulasch

serviert mit hausgemachten Maronenspätzle und Preiselbeerbirne

19,50 €

Frisch aus dem Meer

Dorschfilet auf der Haut gebraten

im Speckmantel gebraten und auf Tellerrahmlinsen serviert, dazu
Kartoffelspalten
22,80 €

Frisches gebratenes Dorschfilet

auf gebuttertem Wurzelgemüse, Senfsoße und geschwenkten Petersilienkartoffeln
22,80 €

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit Schweizer Rösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage
15,90 €

Spaghetti „Gambas“

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

Essbare Streicheleinheiten

Gemischtes Eis

Drei Kugeln Eis (Kirsche, Schoko, Vanille) mit Sahne
5,20 €

Mousse au Chocolat Törtchen

mit einer Kugel Amarena-Kirsch Eis und Sahne
6,80 €

Warme Pflaume

mit Marzipan gefüllte Pflaume im Zucker-Zimt-Teigmantel und eine Kugel
Bourbon Vanilleeis und Sahne
6,80 €

Heiße Brombeere

Griechisches Walnuss-Joghurteis mit heißen Brombeeren und Sahne
6,80 €

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.