

Kräftig & deftig für die kalte Jahreszeit

Essen ist ein Bedürfnis - Genießen eine Kunst

Francois de la Rochefoucauld (1613-1680)

Karotten-Ingwer Suppe mit Croutons und Kräutern ^{3,C,L}	5,90 €
S* Leckere Grünkohlplatte „Landfrauenart“ mit Kasseler Nacken vom Landschwein & Knackwurst, Senf, dazu Bratkartoffeln ^{C,H}	17,40 €
S* Schweinebraten mit Brokkoliröschen, Bratensoße und Kroketten ^{1,3,5, A,B,C,G,L}	16,90 €
Gefüllte Rinderroulade „Wie bei Mutttern!“ gefüllt mit Speck, Zwiebel & Gurke, Bratensoße, Apfelrotkraut & Salzkartoffeln ^{1,5,C,H}	18,90 €
Curry-Grünkohl-Pfanne mit Rosmarinkartoffeln und gerösteten Mandelblättchen	14,80 €
Zarte Barbarie-Entenkeule mit Honig glasiert, hausgemachtem Apfelrotkraut & Thüringer Klößen ^{1,2,A,C}	19,80 €

Werte Gäste, hiermit teilen wir Ihnen die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe mit:

odz ohne Zusatzstoffe, **1** Konservierungsstoffe, **2** Antioxidationsmittel, **3** Farbstoffe Betakarotin, **4** coffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig.

Allergene: **A** Eier, **B** Soja, **C** Milch, **D** Erdnüsse, **E** Weichtiere, **F** Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), **G** Getreide, **H** Senf, **I** Sesam, **J** Schwefeldioxid und Sulphit, **K** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Fische, **N** Lupinen

Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.



Suppe & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka

Kassler- und Schweinefleisch,
Tomaten-Paprika-Sauce, Gewürzgurken,
Zwiebeln und Baguette ^{C,G}

Vorspeisenportion

7,20 €

Hauptspeisenportion

12,50€

Klassisches Würzfleisch

zartes Schweinefleisch mit feinen Kräutern
in einer leichten Soße, mit Gouda überbacken,
serviert im Pfünnchen, Salatgarnitur ^{1,C,L,G}

9,70 €

Tomaten-Hirtenkäse-Gratin

Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln und Hirtenkäse
verfeinert mit Kräutern & Olivenöl im Ofen gratiniert,
dazu frisches Baguette

12,90 €

Lachs mal anders

gebeizter norwegischer Räucherlachs
mit Kartoffel-Twister mit Honig-Dill-Senf-Soße,
auf Salatnest ^{1,3,C,H,M}

14,40 €

*Änderungen an unseren Gerichten werden
jeweils mit 2,00 € berechnet*

Hauptgerichte



- S*** **Stäufurter Sülze**
hausgemachte Sülze mit frischen Bratkartoffeln,
Gurkenfächer, Remoulade
& Salatgarnitur ^{1,2,L,C}

16,80 €

- S*** **Schnitzel „Hamburger Art“**
paniertes Schweinelachsschnitzel *,
mit Zwiebeln und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln, Salatgarnitur ^{A,C,G,N}

18,70 €

- S*** **Schnitzel „au Four“**
klassisch paniertes Schweinelachsschnitzel
mit hausgemachtem Würzfleisch & Gouda überbacken,
Steakhouse Pommes & Salatgarnitur ^{1,5,A,C,G,}

19,90 €

** Liebe Gäste,
unsere frischen Schnitzel werden mit einer hauseigenen Panade angerichtet, die wir mit z.B.
Sonnenblumen- und Kürbiskernen verfeinern. Es sieht nicht nur toll aus, es ist zudem sehr
lecker und gesund!
Sollten Sie diese nicht mögen und eine klassische Panade bevorzugen, sagen Sie es bitte bei
Ihrer Bestellung unserem Servicepersonal*

***Alle mit S* gekennzeichneten Gerichte sind auch
als Seniorenportionen erhältlich***



Hauptgerichte

S*

Geflügelleber „Berliner Art“

gebratene Geflügelleber, mit Zwiebeln,
Apfelringen und Kartoffelstampf
Salatgarnitur^{1,C,K,L}

17,20 €

Hähnchen „Italia“

gebratene Hähnchenbrust
auf mediterranem Grillgemüse, an Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage ^{1,5,A, C,G,K,L}

18,90 €

S*

Ascherslebener Majorangeschnetzeltes

zarte Streifen vom Landschwein,
mit Schinken & Zwiebeln in einer mit
Majoran verfeinerten Soße, dazu werden Bratkartoffeln serviert ^{1,2,C}

17,40 €

*Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir für nicht
geschafftes Essen, was Sie mitnehmen möchten, eine Pauschale
von 1,00 € für das Verpackungsmaterial berechnen.*

Hauptgerichte



S* **Matjesfilet „Hausfrauen Art“**
mit hauseigener Sahnesoße, Apfel, Zwiebel,
Gurke & Salzkartoffeln an
einer kleinen Salatbeilage ^{1,2,C,M}

16,90 €

Forelle „Müllerin Art“
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln
& Salatgarnitur ^{C,G,M}

19,90 €

S* **Kartoffelpfanne „Andalusien“**
mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln
und mit Hirtenkäse bestreut ^{1,3,5A,C,G,L}

16,10 €

Guten Appetit

Werte Gäste, hiermit teilen wir Ihnen die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe mit:
odz ohne Zusatzstoffe, **1** Konservierungsstoffe, **2** Antioxidationsmittel, **3** Farbstoffe Betakarotin,
4 coffeinhaltig, **5** Süßstoff, **6** Farbstoff, **7** chininhaltig.

Allergene: **A** Eier, **B** Soja, **C** Milch, **D** Erdnüsse, **E** Weichtiere,
F Krebstiere (Krustentiere bzw. Crustaceae), **G** Getreide, **H** Senf, **I** Sesam,
J Schwefeldioxid und Sulphit, **K** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Fische, **N** Lupinen

Alle Speisen können mit Geschmacksverstärkern zubereitet werden.

Für unsere Naschkatzen

Schwarzwaldbecher 8,60 €

2 Kugeln Vanilleeis /
1 Kugel Schokoeis /
Kirschen / Kirschklikör / Sahne

Coupe Dänemark 7,10 €

3 Kugeln Vanilleeis /
Sahne / Schokosauce

Alter Schwede 8,60 €

3 Kugeln Vanilleeis /
Apfelmus / Eierlikör / Sahne

Bella Stracciatella 8,30 €

2 Kugeln Stracciatella /
1 Kugel Schokoeis /
Schokosoße / Eierlikör / Sahne

Affogato 6,10 €

1 Kugel Schokoladeneis /
heißer Espresso / Milchschaum

Seeprinzessin 4,80 €

1 Kugel Erdbeereis / Sahne / Deko

Verzogenes Einzelkind 4,20 €

1 Kugel Vanilleeis / Gummibärchen / Erdbeersoße

Rote Kirschgrütze 5,80 €

1 Kugel Schokoeis / Kirschgrütze



Eis & Heiß

warme belgische Waffel mit
Schokoladen Eis,
roter Grütze & Sahne

7,40 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis & Sahne

6,80 €

Omas Wintertraum

warmer Käsekuchen
mit 1 Kugel Stracciatella-Eis & Schokosoße

5,60 €

Schokoküchlein

warmes Schokoladenküchlein
mit Orangensorbet & Sahne

8,60 €

Unser Angebot an Kuchen entnehmen
Sie bitte unserer Kuchentheke oder
Fragen unser Servicepersonal.