

SUPPEN HEISS

Tomatensuppe mit Basilikumcroutons ⁽¹³⁾ (A ₁ , G)	5,90
Pilzrahmsuppe dazu Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ (A ₁ , G)	5,90
Soljanka mit Sahnehäubchen und Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ (A ₁ , G)	6,90

VORSPEISEN HUNGRIG

Hausgemachtes Würzfleisch mit Champignons, überbacken mit Käse, dazu Steinofenbaguette ^(4,13) (A ₁ , G)	7,90
--	------

Ziegenkäse paniert und gebacken, an Salatbukett und Preiselbeeren, dazu Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ (A ₁ , C, G, J)	10,90
---	-------

Räucherlachs (ca. 90g) an Salatbukett, mit hausgemachten Kartoffelröstis und Kräuterquark ⁽¹³⁾ (D, G, J)	13,90
--	-------

Brotsalat mit gebratenen Rinderfiletstreifen, gebackenen Brotwürfeln, Sesam, Rucola, Teriyaki-Sauce und gehobelten Parmesan ^(4,5,13) (A ₁ , C, F, G, J)	14,90
--	-------

SALATE GESÜNDER

Bunter Salat mit Joghurtdressing ⁽¹³⁾ (G, J)	
Klein	7,90
Groß	10,90

Salatteller „Mühlenrad“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons, Joghurtdressing und Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ (A ₁ , C, G, J)	16,90
--	-------

Salatteller „Garnele-Lachs Harmonie“ gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Vinaigrette und Lachs-Knuspersticks ^(8,13) (A ₁ , C, G, J, B ₃)	19,90
---	-------

VEGETARISCH / VEGAN

Buntes Gemüse mit Kräuterquark ⁽¹³⁾ (A ₁ , G, I)	16,90
dazu Rahmchampignons und Butterkartoffeln	

Bolognese vom Linsen-Trio Gelbe-, rote- und Belugalinsen serviert mit Rigatoni- Nudeln ^(4,11)	18,90
---	-------



Argentinisches		
Rumpsteak oder Rinderfilet auf Brotsöckel		
ca. 200g	24,90	34,90
ca. 300g	29,90	39,90
ca. 400g	34,90	44,90
mit Madagaskarpfeffer-Sauce, buntem Salat und hausgemachter Kräuterbutter. ⁽⁵⁾ (A ₁ , J)		
Weitere Beilagen sind separat bestellbar zum Beispiel:		
Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, hausgemachten Kroketten und Kartoffelröstis, Saisongemüse, Speckbohnen, Erbsen uvm.		3,90

HAUSMANNSKOST WIE FRÜHER

Hausgemachte Eisbeinsülze belegt mit Zwiebeln und Gewürzgurke dazu Remoulade mit Bauernbrot ^(5, 8) (A ₁ , G, J)	15,90
mit Bratkartoffeln ^(5, 8) (A ₁ , G)	17,90
Zarte Ochsenbäckchen geschmort in Rotweinjus, dazu Speckbohnen und Kartoffelstampf ^(A₁)	22,90
Entenkeule (von der Barbarie- Ente) mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^(2,5,7,8) (A ₁)	22,90

Hähnchenbrustfilet gebraten, mit sautiertem Tomatenragout und Kartoffelröstis ^(A₁)	18,90
---	-------

Thüringer Rostbrät I (in Bier eingelegt) mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^(J)	19,90
---	-------

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ^(13,5) (G)	19,90
--	-------

Rinderroulade mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^(5,7,8) (A ₁)	21,90
--	-------

**Besuchen Sie uns auf dem Weinfest
vom 26.07.-18.08.2024**

**TÄGLICH GEÖFFNET VON 11:00 BIS 23:00 UHR
KÜCHE BIS 21:00 UHR**

AUS DER PFANNE DAUERRENNER

Medaillons von der Schweinslende mit Rahmchampignons und Kroketten ^(1,13) (A ₁ , C, G)	17,90
--	-------

Schnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons oder buntem Gemüse (garniert mit Sauce Hollandaise) dazu Pommes frites ⁽¹³⁾ (A, C, G)	18,90
---	-------

Zarte Kalbsleber gebraten, auf hausgemachten Kartoffelstampf und Apfel- Zwiebelgemüse ^(A₁, G)	21,90
„Lammteller“ Medaillons von der Lammhüfte mit Speckbohnen, dazu Kräuterbutter und hausgemachte Kartoffelröstis ⁽¹³⁾ (G)	24,90

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur ^(A₁, J)	22,90
--	-------

FISCH LIEBLINGE UNSERER GÄSTE

Lachsfiletwürfel gebraten, in würziger Spinat- Hollandaisesoße, dazu Rigatoni- Nudeln ⁽⁵⁾ (A ₁ , C, D, G, L)	22,90
---	-------

Forelle „Müllerin“ (ohne Mittelgräte, ca. 300g) mit zerlassener Butter und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohl oder kleiner Salat ⁽¹³⁾ (A ₁ , J)	22,90
---	-------

Filet vom Schwarzen Heilbutt in Eihülle gebraten, mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat ⁽¹³⁾ (C, D, G, J)	24,90
--	-------

BROTZEIT SCHNAPS GEFÄLLIG!

Frischer Hackepeter (saisonal) mit Eigelb, Zwiebeln und Gewürzgurke an Bauernbrot ^(5,13) (A ₁ , C, J, I)	14,90
---	-------

DESSERT ICH BIN SATT

Crème Brûlée karamellisiert ^(1,5) (A _{1,2} , C, G, H, F)	6,90
Sommerliches Zitronen-Sorbet ^(5,7,8) (G, H)	7,90
mit frischen Früchten der Saison	

**Unser weiteres Dessertangebot
entnehmen Sie bitte der separaten
Eiskarte !**

ALLERGENE
A-Gluten (1-Weizen, 2-Gerste, 3-Roggen, 4-Dinkel, 5-Hafer), B-Krebstiere (1-Krebse, 2-Shrimps, 3-Garnelen, 4-Langusten, 5-Hummern), C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (Lactose), H-Schalenfrüchte (1-Mandeln, 2-Walnüsse, 3-Pecannüsse, 4-Cashewnüsse, 5-Pistazien, 6-Paranüsse, 7-Macadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam, L-Schwefeldioxid und Sulfite

ZUSATZSTOFFE
1-Geschmacksverstärker, 2-geschwefelt, 3-Phosphat, 4-Farbstoff, 5-Konservierungsmittel, 6-Süßungsmittel, 7-Antioxidationsmittel, 8-Säuerungsmittel, 9-Chininhaltig, 10-Koffeinhaltig, 11-enthält eine Phenylalaninquelle, 12-kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 13-Milchweiß