

Kochen mit Leib und Seele

Cooking with body and soul

Sowohl beim Zusammenstellen unserer Speisen als auch bei der Zubereitung der einzelnen Gerichte achten wir besonders auf Qualität und Frische sowie Bekömmlichkeit durch schonende Zubereitung. Unsere Speisen werden mit viel Liebe kreiert und mit marktfrischen Zutaten, vorzugsweise aus der Region, zubereitet. Soßen und Dips sind aus hauseigener Herstellung. Bitte haben Sie etwas Geduld und genießen Sie unsere Köstlichkeiten.

Both in the composition of our dishes and in the preparation of the individual dishes, we pay attention to quality and freshness as well as digestibility through gentle preparation.

Our dishes are created with love and prepared with market-fresh ingredients, preferably from the region.

Sauces and dips are from our own production. Please be patient and enjoy our delicacies.

Hinweis für Allergiker

Information for allergy sufferers

Bestimmte Zutaten oder Erzeugnisse können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Wir beraten Sie gern. Bitte sprechen Sie uns an.

Certain ingredients or products can cause allergies and intolerances in some people, which in some cases can endanger the health of those affected.

We are happy to advise you. Please contact us.

Genussvoll starten

Starters

<i>Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette und Baguette</i> <i>Market-fresh salad with balsamic vinaigrette and baguette</i>	16,90 €	<i>klein 7,90 €</i>
<i>Marktfrischer Salat mit Honig – Senf – Dressing, glasierten Apfelspalten und Baguette</i> <i>Market-fresh salad with honey – mustard – dressing and glazed apple slices</i>	17,90 €	<i>klein 8,50 €</i>
<i>Marktfrischer Salat mit Balsamico – Vinaigrette, Streifen von der Hähnchenbrust und Baguette</i> <i>Market-fresh salad with native wild herbs, balsamic vinaigrette, strips of chicken breast fillet and baguette</i>	22,90 €	<i>klein 13,00 €</i>
<i>Graved Lachs in Blätterteig gebacken an Chicorée – Birnen – Rucolasalat</i> <i>Graved salmon baked in puff pastry with chicory – pear – arugula salad</i>		8,90 €
<i>Sellerie – Apfelcremesuppe</i> <i>Celery – apple cream soup</i>		7,90 €

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.
Auguste Escoffier

Veganes, Vegetarisches & Fisch
Vegan, vegetarian & fish

Geräucherter Tofu mit einer Chilisauce, wildem Brokkoli und Süßkartoffelchips 21,00 €
Smoked tofu with chili sauce, wild broccoli and sweet potato chips

Wirsing – Bauchpfanne mit orientalischen Gewürzen auf Artischockenpüree 21,00 €
Savoy cabbage and leek stir-fry with oriental spices on artichoke purée

Gebratenes Lachsfilet mit Gorgonzolasauce, gebratenen Petersilienchampignons und Kartoffelgratin 25,90 €
Pan-fried salmon fillet with gorgonzola sauce, sautéed parsley mushrooms and potato gratin

Unsere Gerichte bieten wir auch als kleinere Portion an (Nachlass 1,50 €). Sprechen Sie uns gern dazu an.

Grill- & Schmorgerichte

Grilled & braised dishes

<i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ingwersauce</i> <i>serviert mit Spitzkohl – Karottengemüse und Duftreis</i> <i>Roasted chicken breast fillet with ginger sauce served with pointed cabbage, carrots and fragrant rice</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit pommes frites und knackigem Salat – wahlweise mit Ketchup₁ oder Mayo₂</i> <i>Schnitzel made of pork with french fries and fresh salad, optionally with ketchup₁ or mayo₂</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Saftiger Burger mit frischen Kräutern und Steakhouse – pommes – wahlweise mit Ketchup₁ oder Mayo₂</i> <i>Patty aus Rinder- und Schweinehackfleisch,</i> <i>Bollo Rosso, Gurke, gebackene Tomaten – Basilikumscheibe, Sprossen, Kräutersauce</i> <i>Juicy burger with fresh herbs and steakhouse fries – served with ketchup₁ or mayo₂</i> <i>Bollo Rosso lettuce, cucumber, baked tomato – basil slice, sprouts, herb sauce</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Rinderschmorbraten mit einer Rosmarinsauce, Fingermöhren und Thüringer Klößen₃</i> <i>Braised beef with rosemary sauce, baby carrots and Thuringian potato dumplings₃</i>	<i>27,90 €</i>

1 mit Süßungsmittel// with sweetener, 2 mit Antioxidationsmittel// with antioxidant, 3 geschwefelt/ sulfured

Unsere Gerichte bieten wir auch als kleinere Portion an (Nachlass 1,50 €). Sprechen Sie uns gern dazu an.

Zwergenkarte – Dwarf's menu

<i>Kleiner Saft oder kleines Erfrischungsgetränk (0,1l) – juice or soft drink 0,1l</i>		2,00 €
<i>Zwergentaler – Quarkkäulchen (ohne Rosinen) mit Apfelmus₂</i> <i>small pancakes; Saxon dish made from dough containing mashed potatoes, quark cheese, eggs and flour</i> <i>served with apple puree</i>		7,90 €
<i>Piratenschmaus für kleine Zwerge – Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Salatbeilage</i> <i>Fishfingers with mashed potatoes and salad</i>		8,90 €
<i>Zwergengold – Chicken Nuggets mit pommes frites, Ketchup₁ und Salatbeilage</i> <i>Chicken nuggets with potato chips, ketchup₁ and salad</i>		9,90 €
<i>Kleiner Zwergenball – Thüringer Kloss₃ mit Soße</i> <i>Thuringian potato dumpling₃ with sauce</i>	 	3,50 €
<i>Räuberteller – Laßt euch Teller und Besteck geben und klaut bei Mama, Papa, Oma, Opa!</i> <i>Take a plate and cutlery and steal from mum, dad, grandma and grandpa!</i>	 	0,00 €