

Aperitif

Zu Beginn eines guten Essens
empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif

Martini bianco, dry oder d'oro	5cl • € 3,50	Campari Orange oder pur	5cl • € 3,50
Holunder Prosecco fruchtig, trocken, anders	0,1l • € 3,30	Bellini Trockener Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l • € 3,60
Kir Royal Trockener Sekt mit Cassis	0,1l • € 3,30	Hugo	0,1l • € 3,30
Aperol Sprizz Prosecco & Aperol	0,1l • € 3,50	Lillet wild berry Lillet blanc mit Schweppes wild berry	0,1l • € 3,50

Unsere hausgemachten Suppen

homemade soups

Cremesuppe von frischen Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum <i>tomato soup with mozzarella</i>	€ 4,70
Cremige Spargelsuppe mit zweierlei Garnelen <i>asparagus soup with shrimps</i>	€ 5,20
Klare Ochsenschwanzsuppe mit feiner Einlage und einer Blätterteigstange <i>oxtail clair</i>	€ 4,60

Vorspeisen und Zwischengerichte

Appetizers and starters

Carpaccio vom Rindsfilet

mit Pesto und kaltgepresstem Olivenöl, serviert mit Parmesanspänen und Ruccola
carpaccio from beef

€ 10,50

Variation von Räucherfischen

mit Sahnemeerrettich und kleinem Salatbukett
smoked fish selection

€ 11,90

Feines Kalbsragout

mit Käse überbacken und Toastecken
veal ragout with cheese

€ 8,90

Burrata – die edle Variante vom Mozzarella mit marinierten Tomaten und Tramezzini

burrata and tomato

€ 9,50

Salate und Gemüse

Salads and vegetables

Marinierter Wildkräutersalat mit gebratenen Garnelen € 11,90
und getrockneten Tomaten
Salad from wild herbs and shrips

Frischer deutscher Stangespargel mit einem Medaillon von Roter Beete € 12,90
und Butterkartoffeln
asparagus, beetroot, potatoes

Salatvariation „Thüringer Hof“ € 12,90
Auswahl an verschiedenen Salaten der Saison mit gebratenen
Rinderfiletstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen
seasonal salads with beef

Fisch

Fish

Forelle aus Thüringer Quellgewässern € 16,50
nach Müllerin Art mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
meuniere with potatoes

Gedünstetes Lachsfilet mit frischem Spargel und Butterkartoffeln € 21,90
Steamed fillet of salmon with asparagus

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Wurzelgemüse und Limettenrisotto € 15,90
Fried fillet of pike

Wildspeisen

game

Saftiges Hirschgulasch mit Thüringer Klößen und einem gemischten Salat €14,50
Juicy venison goulash with thuringian dumplings

Geschmorte, zarte Barberie -Entenkeule mit Thüringer Klößen und Salatteller €15,90
Tender leg of duck

Marinierter Hirschbraten mit hausgemachten Mandelkroketten und einem bunten Salat €16,90
marinated roast of venison

Regionale Spezialitäten

local specialities

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Thüringer Klößen €15,90
Braised ox cheeks with dumplings

Gefüllte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen €15,50
Solidly stuffed beef olive with red cabbage and dumplings

Struther Schäufole auf Sauerkraut mit Thüringer Klößen €14,50
Well seasoned piece of porks leg

Aus Grill und Pfanne

From the barbecue and pan

Schweinemedallions mit frischem Spargel

und hausgemachten Mandelkroketten

pork fillet with asparagus and croquettes

€19,90

Kronsteinsteller-

Steaks von Rind und Schwein mit Pilzen und feinem Ragout
reichlich garniert auf Bratkartoffen dazu ein bunter Salatteller

Kronstein-plate, medallions of selected meat, fried potatoes

€16,90

Mit Tomate und Mozzarella gefülltes Schnitzel

dazu knusprige Pommes und ein kleiner Salat

Schnitzel filled with tomato and mozzarella

€15,90

Rosa gebratener Lammrücken

auf Prinzessbohnen mit hausgemachten Mandelbällchen

rack of lamb, beans and croquettes

€17,90

Steak vom Rind

steaks

Steak mit hausgemachter Kräuterbutter

with homemade herb butter

als argentinisches Rumpsteak / *sirlionsteak*

€23,50

als thüringer Filetsteak / *filet steak*

€26,50

Steak mit Röstzwiebeln

with onions

als argentinisches Rumpsteak / *sirlionsteak*

€23,50

als thüringer Filetsteak / *filet steak*

€26,50

Steak mit Pfefferrahmsoße

with pepper creme sauce

als argentinisches Rumpsteak / *sirlionsteak*

€23,50

als thüringer Filetsteak / *filet steak*

€26,50

Steak - Surf and Turf - mit gebratener Riesengarnele und Knoblauchbutter

with prawn and garlic butter

als argentinisches Rumpsteak / *sirlionsteak*

€25,90

als thüringer Filetsteak / *filet steak*

€28,90

zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salatteller, sowie wahlweise:
pommes frites, gebackene Kartoffelspalten, Mandelbällchen, Röstkartoffeln oder eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

wir braten Ihre Steaks auf Wunsch

englisch • zartrosa • durchgebraten
rare • medium • well done

Brotzeiten

homemade snacks

Deftige Schweinskopfsülze mit Röstkartoffeln und Remouladensoße €11,90
brawn (in aspic jelly) with fried potatoes

Strammer Max €9,90
mit zwei Spiegeleiern
brown bred with ham and fried eggs

Roastbeef - rosa - €13,50
mit Remouladensoße und Röstkartoffeln
cold beef with tartar sauce and fried potatoes

Hackepeter mit Ei (auf Anfrage) €9,50
thüringer Mett mit Zwiebeln, Butter und Brot
(seasoned) raw minced pork

Kutschertoast €11,50
zwei Medaillons auf Toast mit Tomaten und Käse* gratiniert
two pork medaillons gratineted with tomatoes and cheese

Und noch etwas zum Dessert

dessert

Obstsalat mit Vanilleeis
fruit salad with vanilla ice cream

€4,90

Marinierte Erdbeeren mit fruchtigem Sorbet
vanilla ice cream with strawberries

€ 6,50

Panna Cotta und Rhabarber
eine genüssliche Variation zum Abschluss
selection from rhubarb and panna cotta

€ 8,50

Kaffeegedeck für die Dame
Espresso, Amaretto und feines Schichtnougat
espresso, almond liqueur and nougat

€ 6,90

Kaffeegedeck für den Herren
Espresso, Remy Martin und feines Schichtnougat
espresso, cognac and nougat

€ 6,90