

Vorspeisen/Starters

Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Parmesan ^D und Olivenöl, dazu Baguette ^M Beef carpaccio with pine nuts, parmesan cheese and olive oil, French bread	10,50 €
Bunter Salat ^H mit gebratenen Champignons und Baguette ^M Mixed salad with fried mushrooms and French bread	5,90 €

Suppe/Soup

Champignoncremesuppe ^{D,H} Cream of mushroom soup	5,00 €
Sellerie-Apfelcremesuppe ^{D,H} Cream of celery-apple soup	5,00 €

Fischgericht/Fish

Forelle Müllerin ^{D,M} dazu Heidekartoffeln und ein gemischter Salat ^H Fried trout with heath potatoes and a mixed salad	17,50 €
Zanderfilet mit Rahmspinat und Bandnudeln ^{M,D,C} Red mullet fillet, creamed spinach and noodles	17,90 €

Vegetarisch/vegetarian dish

Cannelloni gefüllt mit Gemüse, Schafskäse und Ziegenfrischkäse ^{D,M,C,I} Tomatensoße, Parmesan Cannelloni filled with vegetable and goat's milk cheese and sheep's milk cheese, tomato sauce and parmesan	12,90 €
---	---------

Fleischgerichte / Meat dishes

Großer Salatteller ^H mit geräuchertem Lachs ^H Salad plate with smoked salmon	12,90 €
Schnitzel ^{C,M,} mit Champignons in Schnittlauchrahm ^{D,M,I,H} , dazu Pommes frites und einen gemischten Salat ^H Pork escalope with mushrooms in creamed sauce with chives, French fries and a mixed salad	13,00 €
Geschmorte Rinderbäckchen ^{H,I} Kartoffel-Selleriepüree ^D und Buttermöhren Braised veal cheek mashed potatoes with celery and carrots	17,50 €
Gebratene Hähnchenbrust Rahmsoße ^{H,I} , Spätzle ^{C,M} und ein gemischter Salat Fried chicken breast, creamed sauce, Swabian noodles and a mixed salad	14,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{M,H,I,J} , Schmorzwiebeln ^D und Grilltomate Rumpsteak with herbed butter, braised onions and a grilled tomato	19,90 €
Beilagen zum Rumpsteak: Side dishes for rumpsteak and saddle of pork steak	
Pommes frites French fries	2,50 €
Bratkartoffeln ^{2,D} fried potatoes	3,50 €
Salatteller ^H mixed salad	4,00 €

Unsere Klassiker/Classic dishes

Flammkuchen Elsässer Art ^{D,L,M,2,9} mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Schinken “Flammkuchen” Alsatian style with onions, smoked ham and bacon	8,50 €
Zwei Wildschweinbratwürste Thüringer Art, Spitzkohl und Kartoffelstampf ^{D,H,I,M} Two wild boar sausages, Thüringer style, creamed white cabbage and mashed potatoes	12,90 €
Bauernfrühstück ^{C,D,2,9} Kartoffelomelette mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke ^{H,J,3,4} Farmer’s breakfast potato omelette with bacon, onions and gherkin	8,50 €
Strammer Max ^{2,9} Gewürfelter Schinken und Spiegelei auf einer Scheibe Landbrot ^{M,D} “Strammer Max” ham and fried egg served on bread	6,50 €
Penne ^M mit Spinat in Rahm und Parmesan ^D Penne noodles with creamed spinach and parmesan cheese	8,50 €
Zwei gebackene Camembert ^{M,C} mit Preiselbeeren, Toast ^{M,D,9} und Butter Two baked camembert with cranberries, toast and butter	7,90 €
Currywurst ^{J,I,H,M,2} mit Pommes frites und Salatgarnitur ^H Grilled sausage with curry and ketchup, French fries and a salad garnish	7,90 €

Dessert

Schaperkrug Schleckerei

Vanilleeis^{D,9} mit Schlagsahne, Eierlikör und Borkenschokolade⁹ 5,30 €
Vanilla ice-cream with eggnog and whipped cream, decorated with chocolate

Karamellbecher

Vanilleeis^{D,9} mit hausgemachter Karamellsoße^D, Krokant^F und Sahne 5,30 €
Vanilla ice cream with homemade caramel sauce, whipped cream and brittle

Kirschen aus dem Fegefeuer

mit Vanilleeis^{D,9}, flambierten Kirschen^{M,9} und Schlagsahne 5,30 €
Vanilla ice-cream with cherry-flambé and whipped cream

Warmer Schokoladenkuchen^{M,F,C,D,9} mit hausgemachtem Mango Chili Sorbet 6,00 €
Warm chocolate cake with lime parfait

Zitronensorbet mit Wodka

Lemon sorbet with wodka 3,50 €

Crêpes Suzette^{C,D,M} mit Orangensoße und Orangenlikör flambiert 3,50 €
Crêpes Suzette with orange juice and orange liqueur flambé

...dazu Vanilleeis^{D,9} und Sahne 5,20 €
...with vanilla ice cream and cream

Unsere Mövenpick-Eissorten

Stellen Sie ihren Eisbecher selbst zusammen!
Create your own ice-cream coupe!

Vanille^{D,9}
Schokolade^{D,L,9}
Erdbeere^{D,9}
Hausgemachtes Mango-Chili-Sorbet

Espresso Krokant^{D,F,9}
Mascarpone Nektarine^{D,9}
Walnuss^{D,9}
Zitronensorbet

1 Kugel 1,10 €
Eierlikör 2,40 €

Portion Sahne 0,60 €
Schokoladensoße^D 2,50 €

Allergene:

A	Erdnuss
B	Fisch
C	Hühnerei
D	Laktose-Milch
E	Lupinen
F	Nuss
G	Schalentier,-Krustentier, Weichtier
H	Schwefeldioxid-Sulfit
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Soja
M	Weizen-Gluten

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel