

🐾 VORSPEISEN 🐾

KAROTTEN-INGWER-SUPPE VEGAN

mit Kokosnussmilch und Walnuss-Petersilie-Pesto ⁱ

€ 7,80

WÜRZIGE GULASCHSUPPE

mit Schweinefleisch, Sellerie, Karotten,
Lauch und Kartoffeln ⁱ

€ 8,80

KLEINER BUNTER SALAT VEGAN

mit verschiedenen Blattsalaten, knackigem Gemüse
und Balsamicodressing ^{i, k}

€ 7,50

🐾 HAUPTGERICHTE 🐾

THÜRINGER BRATWURST

auf Speck-Sauerkraut mit Karottenstreifen und Kümmel,
dazu Kartoffelstampf und Born Senf ^{1, 3}

€ 16,50

BRATEN VOM THÜRINGER HIRSCH

in kräftiger Kardamom-Rotweinreduktion
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße ^{3, d, g, i, j}

€ 25,50

ZARTES GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM

verfeinert mit Kreuzkümmel und Thymian, dazu
grüne Butter-Bohnen und hausgemachte Semmelkloßscheiben ^{b, d, g, i}

€ 24,50

WELSFLET AUS SCHKÖLEN

im Knuspermantel an Dill-Meerrettichsoße
auf Rote-Bete-Karottenragout, dazu Kartoffelstampf ^{d, g, i}

€ 22,50

CHAMPIGNON-LAUCHGEMÜSE

in Weißwein-Sahnesoße mit frischen Kräutern,
dazu gebratene Semmelkloßscheiben ^{b, d, g, i}

€ 15,50

HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER ^{VEGAN}

auf Karotten-Lauch-Gemüse in Kokosnussmilch mit Ingwer und Curry,
an Salatbeilage in Balsamicodressing ^{i, k}

€ 17,50

SCHWARZBIERGULASCH ^{VEGAN}

aus marinierten Sojaschnetzel in kräftiger Schwarzbiersoße,
gekocht aus ‚Schwarze Rose‘-Bier aus Pößneck,
serviert an Apfel-Rotkohl und Rosmarinkartoffeln ^{3, d}

€ 19,50

BUNTER SALATTeller

mit saisonalen Blattsalaten, knackigem Gemüse und
gerösteten Cashews an Balsamicodressing, ^{i, k} wahlweise mit...

· geschmorten Balsam-Champignons ^{VEGAN}

€ 17,80

· Putenbruststreifen im Honig-Sesam-Mantel

€ 19,50

Zu all unseren Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette ^d

🐾 DESSERTS 🐾

GRIESFLAMMERI ^{VEGAN}

mit Apfelkompott und kandierten Mandelsplittern ³

€ 8,50

WEIßE MOUSSE AU CHOCOLAT

garniert mit Pistazienbruch und Waldbeerensoße ^{b, g}

€ 9,50