

Spargelsaison

Spargelcrèmesuppe (G)

Spargel | frische Kräuter

€ 8,00



Bunter Spargelsalat (I,J)

gebratener Spargel | Wildkräuter
Radieschen | Sprossen | Himbeervinaigrette

€ 19,00

Spargel-Zitronen-Pasta (A,G)

Pasta | frischer Spargel | Zitronenveloute
Feta | Kräuter

€ 19,00

½ Pfund Spargel (A,C,G)

Petersilienkartoffeln
Sauce Hollandaise oder Butter

€ 19,00

Wählen Sie Ihre Spargelbegleitung: *Choose your asparagus accompaniment:*

Portion roher und gekochter Schinken (L)	€ 6,00
Lachsforellenfilet (D)	€ 9,00
Schweineschnitzel Wiener Art (A,C)	€ 9,00
gegrilltes Flanksteak (200g)	€ 16,00

Leichte Küche

Mediterranes Gemüse | Chimichurri

Wählen Sie dazu

gegrillte Lammhüfte	€ 26,00
marinierten Tofu (A,F,K,I)	€ 16,00



auf Wunsch Kartoffel-Wedges
Aufpreis € 3,00

Tapas

Spargelcrèmesüppchen (G)

Spargel | frische Kräuter

Antipasti

eingelegtes, mediterranes Gemüse

Manchego | Feigensenf (G,I,J,K)

Patatas bravas (G)

frittierte Kartoffelwürfel | Aioli

Pflaumen im Speckmantel (L)

Pimentos de Padron | Meersalz

bunter Olivenmix

Linsensalat (A,C,8)

gebratene Thüringer Rotwurst

Würzfleisch vom Schwein (A,G,I,)

überbacken mit Käse | Zitrone

Thüringer Minibratwurst (I,J,L)

Kartoffelsalat | Senf

je € 5,50

...wahlweise 3 Stück € 15,00

...wahlweise 5 Stück € 26,00

Gambas al Ajillo (B,D)

Garnelen | Chiliöl | Knoblauch

Ziegenkäse gratiniert

Weintrauben

gebratene Thüringer Kloßscheiben

Schmorbratenragout (A,G,I,L)

je € 7,00

**Schmeckt Ihnen unser Brot?
Gern reichen wir Ihnen
dieses nach € 3,50 pro Korb.**

Vom Einfachen das Beste

Fruchtige Tomatensuppe (A)

frische Kräuter | Croûtons

€ 8,00

Caesar Salad (A,D,G,H,I,J)

Römersalat | Parmesan
gebratene Hähnchenbruststreifen
Caesar-Dressing | Croûtons

€ 19,00

Wolfsbarschfilet (D,E)

gelbe Karotten | Zuckerschoten
Kräuterkartoffeln | Pesto

€ 27,00

Rumpsteak vom Grill (G,I,J,K)

Süßkartoffel Pommes | bunter Salat
Pfefferbutter

€ 34,00

Besondere Empfehlung

Zarte Lammhaxe (G,H,I,J)

Thymianjus | Bohnenpotpourri
Kartoffelstampf

€ 27,00

Dazu passt...

2024 Merlot

Vier Jahreszeiten Winzer e.G. | Pfalz

0,2l € 7,80

Hauptsache Klassiker

Saisonal kleiner Haussalat (F,G,I,J)

Balsamico- oder Joghurtdressing

€ 7,50

Carpaccio vom Rind (A,G)

Ruccola | Olivenöl | Parmesan

€ 15,00

Sättelstädter ganze Forelle (D,L)

„Müllerin Art“

bunter Salat | Petersilienkartoffeln

€ 24,00

Geschmorte Rinderroulade (A,I,J,L,M)

Apfelrotkohl | Thüringer Klöße

€ 27,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A,C,I,J,K)

bunter Salat | Steakhouse Pommes

€ 22,00

Leander Burger (A,C,G,I,J,K,L)

vom deutschen Weiderind

Bacon | Zwiebelchutney | Tomate,

Gewürzgurke | Cheddar | Spiegelei

Steakhouse Pommes

€ 20,00

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen (1,5,G,W)

Sauerrahm | Speck | frische Kräuter

€ 13,00

Flammkuchen (A,G,I,J,K,L)

pikantes Ragù alla bolognese

Petersiliensalat | Parmesan

€ 15,00

Vegetarischer Flammkuchen (A,G,H,I,J,K)

Hummus | eingelegte Zucchini

Wildkräutersalat

Caesardressing | Parmesan

€ 14,00

Dessert

Crème Brûlée von der

Tonkabohne (C,G)

€ 6,00

Espresso Affogato (G)

Vanilleis | Espresso

€ 5,00

Warmer Schokoladenkuchen

Beeren | Vanilleeis (A,C,E,G)

€ 8,50

Kleiner französischer Käseteller

Feigensenf | Trauben | Nüsse (G,H,J)

€ 13,00