

Hauptgänge

jcwuigocejvg" Rinderroulade mit Rotkohl und Thüringer Klößen <small>abhi</small>	€ 24,80
butterzarte Schweinebäckchen aus Oberweißbach mit Rahmwirsing, Thüringer Klößen und Dornfeldersoße <small>abhi</small>	€ 22,80
Geschmorte Entenkeule mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Thüringer Klößen und unserer leckeren Soße <small>abhi</small>	€ 21,50
Holzfällerschnitzel "Cordon bleu" vom Schweinerücken, herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Goudakäse dazu Kromers's Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand & Dill <small>abhi</small>	€ 22,80
Kaninchenrücken im Speckmantel gebraten auf Rahmwirsing und Kartoffelstampf <small>abhi</small>	€ 21,50
Kalbsrückensteak, dazu servieren wir Kräuterbutter,Ä Rahmpilze und hausgemachter Kartoffelstampf <small>abhi</small>	€ 27,80
Wolfsbarschfilet in Butter gebraten mit Blattspinat "a la creme" und hausgemachter Kartoffelstampf <small>abhi</small>	€ 22,80
Rindertatar 140g täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb und serviert mit MeerrettichdipÄ } äÄP~ ••à! [Cekjia -Änur am Abend und in begrenzter Menge-	€ 17,80

Vegetarische Hauptgänge

Gebratener Blumenkohl € 17,80
mit Butterbröseln, Kartoffelröstis und hausgemachter Kräuterremoulade^{aiek}

Wurzelgemüse und bunte Beete aus dem Ofen € 18,20
mit Meerrettich Dip und Kartoffelstampf^{aki}

Warmer Ziegenkäse € 17,40
mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben, dazu kleine Salate mit leichter Preiselbeervinaigrette und Nussbrot^{aeib}

Dessert

Zweierlei hausgemachtes Mousse € 6,80
weiße und dunkle Schokolade^{ik}

Hausgebackener Käsekuchen mit Kumquats € 6,80^{aik}

Annahmeschluss für Dessert 21:00 Uhr

Wir bitten unsere Gäste um eine Gesamtrechnung je Tisch.