

Abendkarte
Vorspeisen und Suppen

„Prinzessin Gertruds leichtes Mahl“^{15 a c d}
feines Würzfleisch vom Schwein mit frischen Champignons im Blätterteig
8.50 €

Zwei Kartoffeldatscher
mit Seelachs und Sahnemeerrettich^{2 5}
10.50 €

Thüringer Pilzsuppe
mit Edelpilzen angerichtet^{f a}
6,90 €

Salat – Ecke

Kleiner bunter Salat
mit einem Joghurtdressing^f
6.90 €

Großes Salatallerlei
Gezupft ausgelesene Blattsalate, fein mariniert und ausgarniert mit Salaten der
Saison, angerichtet mit zarten Streifen von Hähnchenbrustfilet und mit
Kräuterbaguette serviert^{a f}
17.50 €

Aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel Jägerart

mit Pilzen aus der Region und Pommes frites ^{4 a f}

21.50 €

Des falschen Prinzen Lieblingspeise

Schweinerückensteak au four

Schweinsteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu

Herzoginkartoffeln und Buttergemüse ^{1 2 a c}

21.00 €

„Kerrmanns Lieblingschmaus“

Rumpsteak

wahlweise mit Kräuterbutter oder Sahnemeerrettich, dazu Pommes frites und

einem knackigen Salat ^{f S 2}

24.50 €

Kutschers Lieblingspeise

zart gebratenes Kähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, in einer pikanten Sahnesauce, angerichtet mit Kroketten und serviert mit einem kleinen

Salat ^{2 4 a f}

17.00 €

Deftiges aus dem Thüringer Land

Rostbrätel

ein fein eingelegtes und gebratenes Stück vom Schweinenacken mit pikant geschwenkten Zwiebeln auf einem Senfbrot serviert, garniert mit Gewürzgurken und anderen Essiggemüsen

14,50 €

oder mit Röstkartoffeln ^{2 5 f i}

17,00 €

Ein Sonntag ohne Klöße ist kein Sonntag, so sagt man in Thüringen.

Erfunden haben soll die Klöße der Sage nach Frau Kolle,
um die Leute, so eine ironische Sagendeutung, für den sauren Saalewein zu entschädigen.
Charlotte von Lengefeld lud einmal Friedrich Schiller ein, natürlich im Auftrag der Mutter,
bei ihnen Klöße zu essen. Und Schiller fand sie ganz vorzüglich.

Rinderroulade

mit Apfelmotzkohl und Thüringer Klößen ^{2 a 6 i}

20,50 €

Spezialitäten des Hauses

.....des Postkutschers Leibgericht.....

Flambierter Postkutscherspieß

(gesteckter Spieß mit Fleisch vom Rind- und Schweinefilet, Leber, Bratwurst,
Champignons, zarten Gurken-, Speck-, und Zwiebelscheiben)
in Cognac-Rahm-Sauce mit Lyoner Kartoffeln, dazu reichen wir einen kleinen
bunten Salat mit frischen Kräutern aus dem Werratal ^{2 a f}

32,00 €

Feine Lende vom Schwein

in Champignonrahmsauce mit Broccoli und Butterspätzle ^f

26,50 €

.....etwas Herzhaftes.....

.... so liebten es auch die Kreuzritter

Grillteller mit ausgewählten Spezialitäten des Hauses

(Ein Schweinemedailon in Pfefferrahmsauce,
ein Rindermedailon mit Rahmchampignons,
ein Grillwürstchen, Hähnchenbrustfilet mit feinen Zwiebelringen im Bierteig,
und Kroketten, ausgarniert mit einer Grilltomate und Bohnenbündel) ^{a f 2}

29,50 €

Fischopezialitäten

Forelle Müllerin

mit Kartoffelpüree und einem leckeren Gurkensalat ^{a d}

20.50 €

„Aus dem Fischernetz“

Zart gebratenes Zanderfiletstück serviert mit frischen Mandelbroccoli und
Kräuterkartoffeln ^{a d}

22.00 €

Wildspezialitäten

Ludwigs Jagdausbeute

pikant gewürztes Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{1 2 a c}

19.80 €

Försterschmaus

zartes Fleisch aus der Rehkeule in Rotweinsauce, angerichtet mit Apfelrotkohl
und Thüringer Klößen ^{1 2 a c}

24.50 €

Vegetarische Gerichte

Gebackene Blumenkohlköpfe

in Sauce Hollandaise, ausgarniert mit frischen Salaten, dazu reichen wir eine
Folienkartoffel mit Matten und frischen Kräutern aus dem Werratal ^{1 2 a c f}

16.50 €

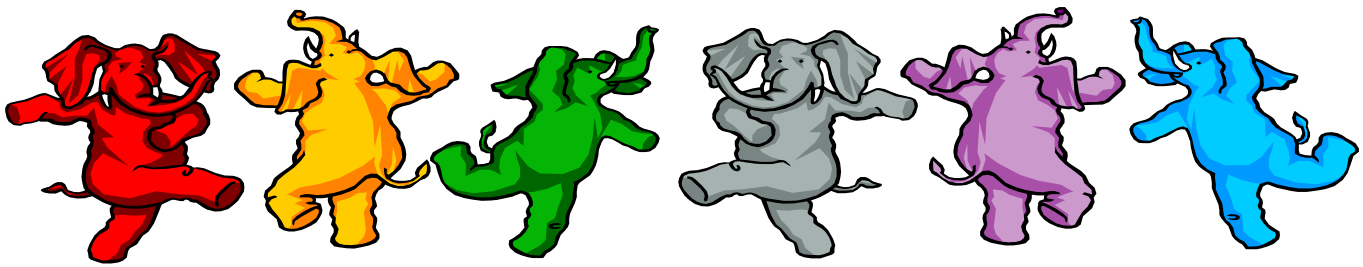
Werra Wichtels Lieblingspeise

Thüringer Kloß einmal anders

In der Pfanne gebratene Scheiben vom Thüringer Kloß, aus Wald und Flur,
ein paar Pilze und schmackhaft mit einer Rahmsauce zubereitet, dazu einen

Feller Blattsalat ^{1 a f}

17.50 €



Für unsere lieben kleinen Gäste



Piggy – Schnitzel
mit Kartoffelpüree und Buttergemüse ^{a c f}

9.50 €

Eine Portion Pommes frites

mit Ketchup ^{2 4 a}

4.50 €



Drei Kartoffelpuffer

mit Apfelmus ²

7.00 €

Thüringer Kloss

mit Soße ^a

4.00 €

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Süßungsmittel, 6. geschwefelt, 7. geschwärzt, 8. gewachst, 9. Chinin, 10. Koffein, 11. Phosphat

Allergene

a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Milch/Lactose
g) Pistazien h) Haselnüsse i) Senf j) Sesamsamen k) Weichtiere