

Tageskarte Vorspeisen und Suppen

„Prinzessin Gertruds leichtes Mahl“

feines Würzfleisch vom Schwein mit frischen Champignons im Blätterteig ^{15 a c d}

8.50 €

Zwei Kartoffeldetscher

mit Seelachs und Sahnemeerrettich ^{2 5}

10.50 €

Tagessuppe

ganz nach Laune des Kochs

5.90 €

Russische Soljanka

nach Rezept eines ukrainischen Wanderburschens mit Rahm abgeschmeckt, ^{2 f}

6.50 €

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Bauernbrot ^{4 f}

7.50 €

„.... und da braucht 'mer nicht dutschen“,

alle Suppen sind auch im Krustenbrot erhältlich mit einem Aufpreis von ^a

4.00 €

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 ^{f a}

17.50 €

Aus Topf und Pfanne

„Feuriges aus der Feuergasse“

Schweinsteak Zigeunerart

Schweinsteak mit würziger Zigeunersauce und Pommes frites ^{a 2}

17.50 €

Schweineschnitzel Jägerart

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

21.50 €

Kutschers Lieblingspeise

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

Salat ^{24 a f}

17.00 €

Deftiges aus dem Thüringer Land

Die legendäre Thüringer Bratwurst

mit Sauerkraut und dampfendem Kartoffelstampf ^{f i}

14,50 €

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 €

Hausgemachte Sülze

pikante hausgemachte Sülze mit deftiger Remouladensauce
und knusprigen Bratkartoffeln ^{2 3 5 f i}

14,50 €

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 Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{2 6 a i}

20,50 €

Dicke Rippe

vom Schwein, mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{2 6 a i}

18,00 €

Fischartigkeitspezialitäten

Forelle Müllerin

mit Kartoffelpüree und einem leckeren Gurkensalat ^{a 2}

20.50 €

„Aus dem Fischernetz“

Zart gebratenes Zanderfiletstück serviert mit frischen Mandelbroccoli und
Kräuterkartoffeln ^{a 2}

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 €

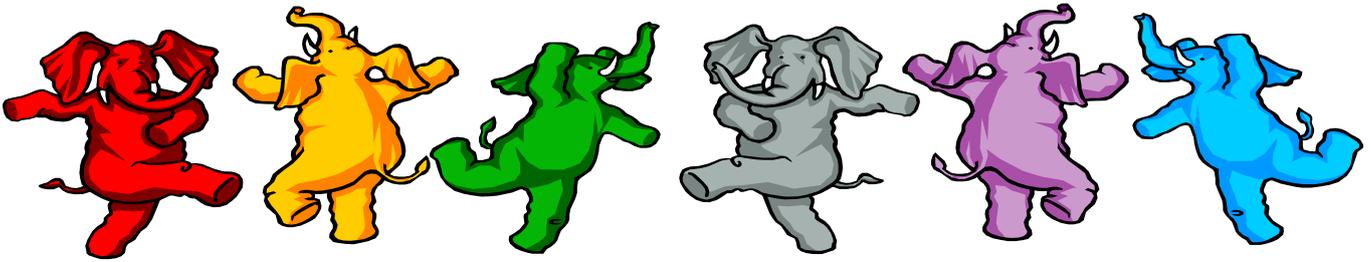
Werra Wichtels Lieblingspeise

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

Teller 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