

# *Frühlingskarte*



*Leckereien zur  
Frühlingszeit*

# Vorspeisen & Salate

## *Bärlauchsüppchen*

Ein leckeres Rahmsüppchen, aromatisiert mit frisch geernteten Bärlauch und goldgelben Knuspercroustons 8.90 €

## *Spargelcremesuppe*

Ein cremiges Rahmsüppchen vom ersten, frisch gestochenen Spargel des Jahres, mit Spargelstückchen und knusprigen Croutons 8.90 €

## *Kleiner gemischter Salat*

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroustons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme 8.90 €

## *Hausgemachtes Würzfleisch*

Hausgemachtes traditionelles Würzfleisch vom Huhn, verfeinert mit einem Schuss Rahm und frischen Champignons, gratiniert mit mild würzigem Edamerkäse, dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot, Zitrone und Original Dresdener Worcester Sauce 9.90 €

## *Bunte Salat-Bowl*

Ein gesunder Fitmacher ist unsere große bunte Salat-Bowl, mit marinierten saisonalen Blattsalaten, frischer Avocado, gerösteten Cashewkernen und ofenfrischen Baguettescheiben, wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust 17.90 € oder gegrillten Black Tiger Garnelen 21.90 €

## *Carpaccio vom irischen Rind*

Hauchdünne Scheiben vom irischen Weiderind, marinieren wir mit weißem Trüffelöl, hellem Balsamico, Pfeffer und Meersalz, anschließend verziert mit Tête de Moine (Käse vom Rad) und gerösteten Pinienkernen, dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette vom Grill 20.90 €  
... gern auch als kleinere Probierportion 12.90 €

# Klassiker

## *Schnitzel „Hamburger Art“*

Ein goldgelb paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit einem frischen Setzei bedeckt, dazu leckere Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebeln und frischem Majoran 18.90 €

## *Hühnerbrustfilet „Exotisch“*

Ein zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet wird mit zwei Pfirsichhälften und mildem Edamer gratiniert und auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu reichen wir eine Garnitur aus frischen Früchten sowie gebackene Mandelbällchen 19.90 €

## *Schweinerückensteak „Strindberg“*

Ein zartes Steak vom Schweinerücken, gebraten in Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Bautz'ner Senf und saurer Spreewaldgurke, servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter und herzhaften Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebel und frischem Majoran 20.90 €

## *Frisches Rumpsteak*

Ein nach Ihrem Wunsch gegrilltes 250g - Rumpsteak, vom besonders zarten, irischen Weideochsen, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit unserem leckeren Kräuter-Schmand 35.90 €

# *frischer Fisch*

## *Mediterraner Fischtopf*

Eine besondere Empfehlung unseres Küchenteams ist unser beliebter Fischtopf, mit verschiedenen Fischfilets, Grünschalmuschel, Black Tiger Garnelen und knackig frischen Gemüsesorten, perfekt abgestimmt mit einem Schuss Rahm, geschmolzenen Tomaten und frisch gehacktem Dill. Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguettebrot 21.90 €

## *Fangfrische Lachsforelle*

Ein saftig auf der Hautseite gebratenes Filet von der Lachsforelle, richten wir an auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit gehackten Frühlingskräutern 27.90 €

## Traditionelles

### *Tafelspitz vom Weiderind*

Besonders zarte Scheiben vom Tafelspitz des regionalen Weiderindes, in einer rahmigen Meerrettichsoße mit buntem Frühlingsgemüse und dampfend frischen Thüringer Klößen mit gebräunten Semmelbröseln 25.90 €

## Vegetarisch

### *Gebackener Rahmkäse*

Besonders mild und cremiger Rahmkäse, in handgemachter goldgelber Wiener Panade, auf knackigem Pfannen - Grillgemüse und leicht gerahmten Frischei – Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern 20.90 €

## Vegan

### *Hausgemachte Linsenbolognese*

Eine leckere hausgemachte vegane Bolognese von roten Linsen und geschmolzenen Tomaten, verfeinert und aromatisiert mit frischen italienischen Kräutern, serviert auf in etwas Olivenöl geschwenkten Hartweizen – Linguine mit geriebenen veganen „Parmesan“ 15.90 €

# Stechfrischer Spargel

## *Spargel klassisch*

Ein reichliches halbes Pfund stechfrischer weißer Stangenspargel, reichen wir klassisch mit Petersilienkartoffeln und leckerer Sauce Hollandaise 21.90 €

## *Spargel trifft ...*

Ein halbes Pfund stechfrischer Spargel mit Sauce Hollandaise und gebutterten Petersilienkartoffeln, können von Ihnen ergänzt werden mit...

... einem goldgelb gebratenen Schnitzel vom Schweinerücken nach „Wiener Art“ 28.90 €

... zarten leicht gebutterten Rinderzungenscheiben 29.90 €

... einem gebratenen Filet von der fangfrischen Lachsforelle 35.90 €

## *Hausgemachtes Bärlauchpesto*

Gern servieren wir Ihnen zum kombinieren zusätzlich zu allen Spargelgerichten unser hausgemachtes frisches Bärlauch-Pesto 3.90 €

# Rustikales

## *Rindfleischbolognese*

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind besonders fleischig und aromatisiert mit italienischen Kräutern, servieren wir Ihnen auf leicht gebutterten Linguine, mit gehobeltem Grana Padano 15.90 €

## *Hausgemachte Sülze*

Hausgemachte Eisbeinsülze nach Omas Originalrezeptur, mit deftigen Bratkartoffeln und würziger Remouladensoße 16.90 €

## *Kartoffelrösti mit Rauchlachs*

Drei knusprige Kartoffelrösti im Duett mit norwegischen Lachs aus dem Rauch, mit einem leckeren Meerrettich-Schmand-Dipp und saisonal marinierten Blattwerk im Glas 18.90 €

## *Spargel Panini*

Luffig knuspriges, im Steinofen gebackenes, Paninibrot, belegt mit saftigem Pastrami vom Rind, gegrilltem Spargel, Tomaten- und Mozzarellascheiben, knackigem Salat und würziger Sauce Bénaise, dazu goldgelb knusprig gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 24.90 €

# Kindergerichte

## *Klöße mit Soße*

Zwei Thüringer Klöße, so wie sie die Großen essen,  
mit leckerer Bratensoße 7.90 €

## *Nudeln mit Tomatensoße*

Frische Bandnudeln mit  
leckerer Tomatensoße  
und geriebenen Käse 7.90 €

## *Phicken Nuggets*

6 Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites,  
Ketchup oder Mayo 8.90 €

## *Knusper Fischstäbchen*

Knusprig panierte und gebackene Seelachsstäbchen  
mit frisch gestampfter Kartoffel 8.90 €

## *Desserts*

Für den perfekten kulinarischen Abschluss halten wir eine separate Karte mit leckeren  
Dessertvariationen bereit. Sprechen Sie uns gern darauf an.

## *Zusatzstoffe und Allergene*

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit. Wir  
beraten Sie gern und halten ebenfalls eine gesonderte Karte mit allen gekennzeichneten  
Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.