

Mittagsmenü

Eichsfelder Festtagssuppe 14,18,20

Tafelspitz vom Eichsfelder Weiderind 19,50 €
Meerrettich mit Rosinen, Gemüsejulienne, Salzkartoffeln 17,18,21,23

Rindsroulade nach Großmutter's Art 19,50 €
Rotkohl, Salzkartoffeln 3,20,21,23

Wild aus heimischem Forst 19,50 €
Holundersauce, Preiselbirne, Rotkohl, Herzoginkartoffeln 1,6,18,20,21,23,24

Knusprige Bauernente 26,50 €
Apfeljus, Rotkohl, Kartoffelklöße 12,20

Gebratenes Lachsfilet 24,50 €
auf Chop-suey-Gemüse und gebratenem Reis 12,15,17,18,23

Marinierte Hähnchenbrust 21,50 €
auf Chop-suey-Gemüse und gebratenem Reis 12,15,17,18,23

Ragout vom Reh, Hirsch & Wildschwein 21,50 €
mit Rotkohl und Serviettenknödel 17,18,20,23

Kotelett vom Thüringer Durocschwein mit gebratenem Gemüse, Kürbis, Tomate, Zwiebelbratkartoffeln 12,14	29,30 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) Gemüse, Zwiebelbratkartoffeln 12,14,18	25,90 €
Rinderrückensteak (200g) mit gebratenen Champignons, Pfeffersauce, Kürbis, Zwiebelbratkartoffeln 18,20,21,23	28,50 €
In Salbei-Butter gebratene Kürbisgnocchi geröstete Kerne, Feldsalat, Kirschtomaten, Schafskäse 12,14,18	19,50 €

Dessert

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

BIETEN WIR ALLE GERICHTE ALS JUNIOR-PORTION

AN 😊😊

Allergene & Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

1)mit Konservierungsstoffen, 2)mit Geschmacksverstärker, 3)mit Anti-Oxidationsmitteln, 4)mit Farbstoffen,
5)mit Phosphat, 6)mit Süßungsmitteln, 7)koffeinhaltig, 8)Chinin haltig, 9)geschwärzt, 10)Phenylalanin Quelle, 11)Natriumnitrat

Allergene

12)Gluten haltiges Getreide, 13)Krebstiere & Krebstiererzeugnisse, 14)Eier & Eierzeugnisse, 15)Fisch & Fischerzeugnisse,
16)Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, 17)Soja & Sojaerzeugnisse, 18)Milch & Milcherzeugnisse; Lactose, 19)Schalenfrüchte
(Nüsse), 20)Sellerie & Sellerieerzeugnisse, 21)Senf & Senferzeugnisse, 22)Sesamsamen & Sesamsamenerzeugnisse,
23)Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10 mg/kg, 24)Lupine und Lupinenerzeugnisse, 25)Weichtiere (Mollusken)
&Weichtiererzeugnisse