

WINTERIMPRESSIONEN

SUPPE

Schwarzwurzelcreme Suppe 7,50 €
mit kleiner Einlage

HAUPTGANG

1/2 Cherry Vally Ente 29,90 €
Orangensauce, Rotkraut und Kartoffelklöße 12,18,19,20

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ 23,90 €
mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelpüree 12,18

Gebratene Hähnchenbrust 21,90 €
auf Gemüsecurry und Basmatireis 21,22

Kotelett vom Duroc Schwein 21,90 €
mit Rahmschwarzwurzeln und Kartoffelpüree 18

Grünkohl 16,90 €
mit Kochmettwurst, Senf und Salzkartoffeln 5,11,12,21

VEGAN

Gebackenes Gemüseschnitzel 19,90 €
mit Gemüsecurry und Basmatireis 16,17,21,22

VORSPEISE

Birnen Carpaccio mit Ziegenkäse, Feldsalat und Honig-Balsamico Dressing 18,21	18,50 €
Gebratene Kalbsleber mit Feldsalat, Preiselbeer-Schmand und Kartoffelrösti 12,18	17,50 €
Rindercarpaccio Champignonblätter, Grana Padano und Baguette 12,18	16,50 €

SALAT

Dorfsalat Blattsalat, gebratene Geflügelstreifen und Baguette 12,18,21	16,50 €
Caesar' s Salad Romanasalat, Parmesandressing, Butter und Baguette 12,18,21	14,50 €
mit Geflügelstreifen	18,50 €
mit Scampis 13	21,50 €
mit Rinderfiletstreifen	22,50 €

SUPPE

Eichsfelder Hochzeitssuppe 12,14,18,20	6,50 €
---	---------------

HAUPTGANG

Wildteller aus heimischen Wäldern	22,90 €
Wacholdersauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Herzoginkartoffeln 1,6,18,20,21,23,24	
Kronprinz-Schnitzel vom Schwein	18,90 €
Rahmchampignons, Speckstreifen und Zwiebelbratkartoffeln 12,14,18	
Der-Kronprinz-Topf	21,90 €
Filetspitzen vom Schwein, feinstes Gemüse in Rieslingrahmsauce und Herzoginkartoffeln 18,20,22,23,24	
Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)	26,50 €
Gemüse und Zwiebelbratkartoffeln 12,14,18	
Rinderfiletstreifen „Stroganoff“	29,90 €
mit Gemüse und Kartoffelrösti 1,12,18,19,20,21	
Rinderfiletsteak (200g)	36,90 €
Pfefferjus, gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln 20,23	
Rinderrückensteak „Strindberg“ (250g)	35,90 €
Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senf-Kruste mit Kräuterbutter, gebratenes Gemüse und Pommes Frites 1,12,16,17,20,21	
Geschmorte Rinderroulade	19,90 €
nach Großmutter Art, mit Rotkohl und Thüringer Kartoffelklößen 5,17,20,21	
Tafelspitz	19,90 €
Meerrettich mit Rosinen, Gemüsejulienne und Salzkartoffeln 18,20	

„Otto's Burger“

Rinderpattie (300g) oder **19,50 €**

Rindersteak (200g) **23,50 €**

hausgebackenes Treberbrötchen, Bacon, Zwiebeln,
Tomaten, scharfe Sauce, Salat und Pommes Frites 1,4,6,12,21

Hähnchen-Ziegenkäseburger

21,90 €

Sour Cream, Tomate,
hausgebackenes Treberbrötchen und Kartoffelrösti 12,18

FISCH

Matjesfilet "Hausfrauen Art"

16,50 €

Sahnesauce, Zwiebelringe, Gurken,
Apfelscheiben und Bratkartoffeln 1,3,15,18

Gebratenes Skreifilet

27,50 €

auf Rahmschwarzwurzeln und Kartoffelpüree 12,15,18,21

Gebratene Garnelen

27,50 €

auf Gemüsecurry und Basmatireis 1,12,15,17,19,20,21,22

Forelle Müllerin

25,90 €

in Butter gebraten, mit Zitrone, Sahnemeerrettich
und Salzkartoffeln 12,15,18

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Käpt'n Blaubär

7,50 €

Pfannkuchen und Apfelmus 12,14,18

Bernd, das Brot

9,90 €

Kinder-Burger mit Frikadelle, Gurke, Tomate und Pommes Frites 12,14,18

Pippi Langstrumpf

7,50 €

Nudeln mit Tomatensauce 12,14

RUSTIKALES AUS DEM EICHSFELD

Feldkiekerbrot mit Gewürzgurke 1,3,12,18	11,50 €
Eichsfelder Vesperplatte Eichsfelder Wurstspezialitäten und Harzer Käse 1,12,18,23,24	13,50 €
Strammer Max Eichsfelder Mettwurst auf Graubrot und 3 Spiegeleier 1,3,12,14,18	14,50 €
Wurstsalat mit roten Zwiebeln Gouda, Gewürzgurke und Butter 1,18,23,24 mit Brot 12	12,50 €
mit Bratkartoffeln	14,50 €
Hausgemachte Schweinesülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 18,21	13,50 €
Currywurst (von Heribert Böning) mit Pommes frites	9,50 €

EISIG-CREMIG-FRUCHTIG

Kronprinzenbecher Eisvariation Schokoladensauce, Eierlikör und Sahne 4,12,14,17,18,19	8,90 €
Orangenquarkmousse mit Orangensauce 17,18	9,50 €
Crème Brûlée mit Früchten -Gläschen serviert 14,18	9,90 €
Gebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis und Schlagsahne 1,6,14,18	9,90 €
Dessert-Potpourri für 2 Personen	18,90 €
Käsevariation 3 verschiedene Käsesorten mit Aprikosensenf 18,23,24	11,90 €

Allergene & Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

1)Konservierungsstoffe, 2)Geschmacksverstärker, 3)Anti-Oxidationsmittel, 4)Farbstoffe, 5)Phosphat, 6)Süßungsmittel, 7)koffeinhaltig, 8)chininhaltig, 9)geschwärzt, 10)Phenylalanin Quelle, 11)Natriumnitrat

Allergene

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