

# HERBSTIMPRESSIONEN

## VORSPEISE

**Birnen Carpaccio mit Ziegenkäse** 14,50 €  
Feldsalat, Honig-Balsamico Dressing <sup>18,21</sup>

## SUPPE

**Fuhrbacher Muskatkürbissuppe** 7,90 €  
geröstete Kerne, Steirisches Kernöl <sup>18</sup>

## HAUPTGÄNGE

**Gebratenes Zanderfilet** 29,90 €  
Muskatkürbis, Kartoffelrösti <sup>12,15</sup>

**Knusprige Bauernente** 26,90 €  
Apfeljus, Rotkohl, Serviettenknödel <sup>1,12,14,18,20</sup>

**Knuspriges Wildschweinschnitzel mit Walnuss-Panade** 26,90 €  
Schwarzwurzeln in Rahm, Serviettenknödel <sup>12,18,19,20</sup>

**Kalbsleber Berliner Art** 24,90 €  
geschmorte Zwiebeln, Apfelspalten, Kartoffelpüree <sup>12,18,20</sup>

## VEGETARISCH/ VEGAN

**In Salbeibutter geschwenkte Kürbisravioli** 19,90 €  
geröstete Kerne, Feldsalat, Kirschtomaten, Schafskäse <sup>12,14,18</sup>

**Gebratenes Gemüseschnitzel** 19,90 €  
Muskatkürbis, Kartoffelrösti <sup>20</sup>

## VORSPEISE

**Carpaccio vom Rinderfilet** 16,50 €  
Champignonblätter, Grana Padano, Baguette <sup>12,18</sup>

## SALAT

**Dorfsalat** 16,50 €  
Blattsalat, gebratene Geflügelstreifen, Baguette <sup>12,18</sup>

**Ceasar's Salad** 14,50 €  
Romanasalat, Parmesandressing, Butter & Baguette <sup>12,18</sup>  
mit Geflügelstreifen 18,50 €  
mit Scampis <sup>13</sup> 21,50 €  
mit Rinderfiletstreifen 22,50 €

## SUPPE

**Eichsfelder Hochzeitssuppe** <sup>12,14,18,20</sup> 6,50 €

**Wiener Zwiebelsuppe** 7,90 €  
mit Croutons <sup>12</sup>

## HAUPTGANG

<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b>	<b>24,90 €</b>
Portweinjus, Gemüse, Herzoginkartoffeln <small>12,18,20,21</small>	
<b>Geschmorte Rinderroulade</b>	<b>19,90 €</b>
nach Großmutter's Art, Rotkohl, Salzkartoffeln <small>1,20,21,23</small>	
<b>Tranchen von der Hähnchenbrust</b>	<b>21,90 €</b>
Schwarzwurzeln in Rahm, Kartoffelpüree <small>18</small>	
<b>Wildteller aus heimischen Wäldern</b>	<b>22,90 €</b>
Holundersauce, gebratenen Champignons, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln <small>1,6,18,20,21,23,24</small>	
<b>Kronprinz-Schnitzel vom Schwein</b>	<b>18,90 €</b>
Rahmchampignons, Speckstreifen, Bratkartoffeln <small>12,14,18</small>	
<b>Der-Kronprinz-Topf</b>	<b>21,90 €</b>
Filetspitzen vom Schwein, feinstes Gemüse in Rieslingrahmsauce, Herzoginkartoffeln <small>18,20,22,23,24</small>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>26,50 €</b>
Preiselbeeren, Gemüse, Bratkartoffeln <small>12,14,18</small>	
<b>Rinderfiletstreifen „Stroganoff“</b>	<b>31,90 €</b>
Zwiebeln, Gewürzgurke, Champignons, Gemüse, Kartoffelrösti <small>18,20</small>	
<b>Rinderfiletsteak (200g)</b>	<b>36,90 €</b>
Pfeffersauce, gebratenes Gemüse, Bratkartoffeln <small>1,18</small>	
<b>Rinderrückensteak (300g)</b>	<b>38,90 €</b>
Champignons, Lauchzwiebeln, Trüffelbutter, gebratenes Gemüse, Pommes frites <small>18</small>	

<b>„Otto's Burger“</b>	
<b>Rinderpattie (300g)</b>	<b>19,50 €</b>
oder	
<b>Rindersteak (200g)</b>	<b>24,50 €</b>
hausgebackenes Treberbrötchen, Bacon, Zwiebeln, Tomaten, scharfe Sauce, Salat, Pommes frites <small>1,6,12,21</small>	
<b>Hähnchen-Ziegenkäseburger</b>	<b>21,90 €</b>
Sour Cream, Tomate, hausgebackenes Treberbrötchen, Kartoffelrösti <small>12,18</small>	

## FISCH

<b>Matjesfilet "Hausfrauen Art"</b>	<b>16,50 €</b>
Sahnesauce, Zwiebelringe, Gewürzgurken, Apfelscheiben, Bratkartoffeln <small>1,3,15,18</small>	
<b>Lachsfilet</b>	<b>25,90 €</b>
Schwarzwurzeln in Rahm, Kartoffelpüree <small>15,18</small>	
<b>Forelle Müllerin</b>	<b>25,90 €</b>
in Butter gebraten, Zitrone, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln <small>12,15,18</small>	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Käpt'n Blaubär</b>	<b>7,50 €</b>
Pfannkuchen, Apfelmus <small>12,14,18</small>	
<b>Bernd, das Brot</b>	<b>9,90 €</b>
Kinder-Burger mit Frikadelle, Gewürzgurke, Tomate, Pommes frites <small>12,14,18</small>	
<b>Pippi Langstrumpf</b>	<b>7,50 €</b>
Nudeln, Tomatensauce <small>12,14</small>	
<b>Chicken Crossis</b>	<b>9,90 €</b>
mit Kartoffelpüree <small>12,14,18</small>	

## RUSTIKALES AUS DEM EICHSFELD

<b>Feldgiekerbrot</b> mit Gewürzgurke <small>3,12,18</small>	<b>11,50 €</b>
<b>Eichsfelder Vesperplatte</b> Eichsfelder Wurstspezialitäten, Harzer Käse <small>1,12,18,23,24</small>	<b>13,50 €</b>
<b>Strammer Max</b> Eichsfelder Mettwurst auf Graubrot, 3 Spiegeleier <small>3,12,14,18</small>	<b>14,50 €</b>
<b>„Kaltes Roastbeef“</b> Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef, Remouladensauce, knackigen Blattsalaten, Bratkartoffeln <small>14,16,17</small>	<b>18,50 €</b>
<b>Hausgemachte Schweinesülze</b> Remouladensauce, Bratkartoffeln <small>18,21</small>	<b>15,50 €</b>
<b>Wurstsalat mit roten Zwiebeln</b> Gouda, Gewürzgurke, Butter <small>1,18,23,24</small> mit Brot <small>12</small>	<b>12,50 €</b>
mit Bratkartoffeln	<b>14,50 €</b>
<b>Currywurst von Fleischer Böning</b> mit Pommes Frites <small>1,2,4,6</small>	<b>9,90 €</b>

## EISIG-CREMIG-FRUCHTIG

<b>Kronprinzenbecher</b> Eisvariation, Schokoladensauce, Eierlikör, Sahne <small>4,12,14,17,18,19</small>	<b>8,90 €</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Kirschkompott, Birnensorbet <small>12,14,18</small>	<b>10,50 €</b>
<b>Holunder-Mascarpone Creme</b> <small>18</small>	<b>9,90 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> im Gläschen serviert <small>14,18</small>	<b>9,90 €</b>
<b>Dessert-Potpourri</b> für 2 Personen	<b>18,90 €</b>
<b>Käsevariation</b> 3 verschiedene Käsesorten mit Aprikosensenf <small>18,23,24</small>	<b>11,90 €</b>

### 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 & Sesamenerzeugnisse, 23)Schwefeldioxid & Sulfite von mehr als 10mg/kg, 24)Lupine & Lupinenerzeugnisse, 25)Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse