

SOMMERZEIT!

VORSPEISEN

Kalte Gurkenschaumsuppe ^{9/10}
mit Dill verfeinert und Croutons 4,20 €

Gebackene Blumenkohlröschen ^{7/10/14}
an mariniertem Endiviensalat,
Kirschtomaten, Nüssen und Baguette 9,20 €

HAUPTGÄNGE

Gemüsespaghetti ^{3/7/9/10}
mit Kirschtomaten und Parmesan 12,80 €

Pappardelle mit Räucherlachs ^{7/8/9/10}
Basilikumsoße und Fetakäse 14,20 €

Mediterrane Putensteaks ^{1/6/7/9}
mit Grillgemüse, Kartoffelecken und Kräuterschmand 14,90 €

Gebackenes Schollenfilet ¹³
auf Fenchel-Orangen-Gemüse und Curryreis 15,20 €

SÜSS UND ERFRISCHEND

Erdbeer-Joghurtshake ^{3/5/6/7/9/10/14}
mit Vanilleeis und Sahne 5,20 €



VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe ^{1/7/10/14}
mit Markklößchen und Gemüsejulienne 4,50 €

Soljanka ^{1/9/10}
mit Sauerrahm, Zitrone und Toast 5,20 €

Hausgebeiztes Carpaccio ^{1/7/9/10/8}
Gebeiztes Rindfleisch an Feldsalat mit Baguette 7,20 €

Gebratene Putenleber ^{5/10/C}
mit Apfelspalten, Zwiebeln und Blattsalat 8,20 €

Gebackener Camembert ^{6/9/1/14}
mit Preiselbeeren auf Rucola-Tomatensalat 9,50 €

VEGETARISCHE SPEISEN

Bunter Gemüseburger ^{4/7/8/10}
auf mariniertem Feldsalat 8,50 €

Omelette ^{1/7/9}
mit Tomaten, Schafskäse und einem kleinen Salat 8,50 €

Gefüllte Zucchini ⁹
mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln,
mit Ziegenkäse überbacken und tomatisiertem Reis 11,80 €

KALTE SPEISEN

Großer Salatteller ^{1/4/10}
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette 10,20 €

Thüringer Wurstplatte ^{1/5/6/7/8/10/B/C}
Leber- und Knackwurst, Thüringer Koch- und Lachsschinken,
Corned Beef und Schmalz mit Senfgurken und Brot 12,30 €

HAUPTGÄNGE

Thüringer Bauernsülze <small>1/5/7/8/9/B/C</small> mit Remoulade und Bratkartoffeln	11,80 €
Thüringer Grillschmaus <small>5/8/B</small> gebratenes Thüringer Rostbrätel, Bratwürstchen und Schmorzwiebeln mit Bratkartoffeln	15,20 €
Getrüffelte Bandnudeln <small>7/9/10</small> mit Pilzen, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Rucola, Tomaten und gehobeltem Parmesankäse	15,20 €
Klassisch geschmorte Rinderroulade <small>1/5/8/9/10/B/C</small> nach Hausfrauenart mit Bauchspeck, Zwiebeln, Gewürzgurken, fein bestrichen mit Thüringer Senf, Apfelrotkohl und original Heichelheimer Klößen	15,80 €
Paniertes Kotelett vom Schwein <small>7/8/9/10</small> auf gebratenen Zwiebeln und Champignons mit Kartoffelstampf und Honigsenf	16,90 €
Rumpsteak <small>1/8/9</small> „nach ihrem Wunsch gebraten“ mit Wedges, Schmand-Kräuterdip und Salat	17,20 €
Hausgemachte Räucherlachsrolle <small>5/8/9/13</small> mit Blattspinat und Frischkäse gefüllt an mariniertem Feldsalat und Schwenkkartoffeln	14,20 €
Gebratene Regenbogenforelle <small>1/4/10/13</small> mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und grünem Salat	15,20 €
Kabeljau im Bierteig <small>19/10/13</small> auf Honiglinsen mit Dillkartoffelstampf	15,80 €

DESSERT

Schokoladensoufflé 3/5/6/7/9/10/14
mit Vanilleeis und Chilikirschen

5,80 €

Zweierlei Panna cotta 7/9/14
an Orangensauce und Sahne

5,80 €



APERITIFS

Martini bianco	5,0 cl / 3,10 €
Martini rosso	5,0 cl / 3,10 €
Sherry Dry	5,0 cl / 3,10 €
Sherry Medium	5,0 cl / 3,10 €
Portwein	5,0 cl / 3,10 €
Campari ¹ Soda / Orange	0,2 l / 5,50 €
Kir Royal ¹⁵	0,1 l / 4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Thüringer Waldquell Classic/Pur ¹⁴	0,25 l / 2,50 €
Thüringer Waldquell Classic/Pur ¹⁴	0,75 l / 4,80 €
Vita Cola ^{1/9/14}	0,25 l / 2,50 €
Cola, Orange, Zitrone, Spezi ^{1,9,11,14}	0,20 l / 2,50 €
TWQ Tonic Water ^{10/12/14}	0,25 l / 2,50 €
TWQ Bitter Lemon ^{10/12/14}	0,25 l / 2,50 €
TWQ Ginger Ale ^{1/14}	0,25 l / 2,50 €
alkoholfreie Getränke	0,40 l / 4,80 €

SÄFTE / NEKTARE (0,2 L)

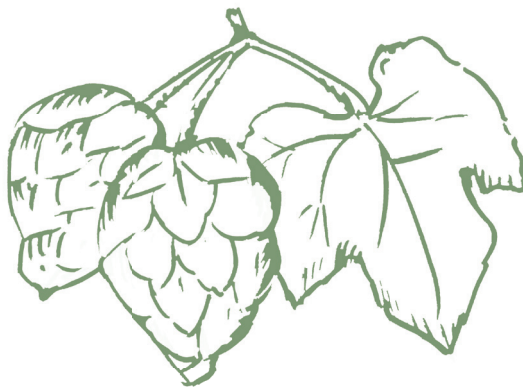
Orangensaft	2,70 €
Apfelsaft	2,70 €
Birnensaft	2,70 €
Pflaumen-Limettensaft	2,70 €
Erdbeer-Fruchtsaft	2,70 €
Bananennektar	2,70 €
Kirschnektar	2,70 €
Tomatensaft	2,70 €
Schwarzer Johannisbeernektar	2,70 €
Kiba	2,70 €
Rhabarbernektarschorle ¹⁴	2,50 €
Apfelsaftschorle ¹⁴	2,50 €

BIER VOM FASS

Weimarer Pilsener <small>14/15</small>	0,3 l / 3,10 €
Weimarer Pilsener <small>14/15</small>	0,5 l / 4,60 €
Radeberger Pilsener <small>14/15</small>	0,3 l / 3,60 €
Radeberger Pilsener <small>14/15</small>	0,5 l / 5,20 €
Schwarze Rose (Schwarzbier) <small>14/15</small>	0,3 l / 3,10 €
Schwarze Rose (Schwarzbier) <small>14/15</small>	0,5 l / 4,60 €
Radler <small>14/15</small>	0,3 l / 3,10 €
Radler <small>14/15</small>	0,5 l / 4,60 €

FLASCHENBIERE

Maisel's Weisse Original <small>14/15</small>	0,5 l / 4,10 €
Maisel's Weisse Dunkel <small>14/15</small>	0,5 l / 4,10 €
Maisel's Weisse Alkoholfrei <small>14/15</small>	0,5 l / 4,10 €
Krombacher alkoholfrei <small>14/15</small>	0,33 l / 3,00 €



OFFENE WEISSWEINE (0,2 L)

Werkstück Weimar

Poet Weiß ¹⁶ Cuveè, Fruchtaromen von Stachelbeeren, Weinbergpfirsich und exotischen Früchten	5,90 €
Auxerrois ¹⁶ Gutswein aus der Einzellage milde Säure, klare und saftige Frucht	5,90 €

Saale-Unstrut

Freyburger Weisswein, Weingut Deckert ¹⁶ trocken, fruchtig, süffig	5,10 €
Müller-Thurgau, Weingut Deckert ¹⁶ Q.b.A., trocken, fruchtig, spritzig, harmonische Säure	5,90 €
Weißburgunder, Weingut Thürkind ¹⁶ Q.b.A., halbtrocken, pikant, fruchtig, spritzig, vollmundig	5,90 €

Mosel-Saar-Ruwer

Riesling, Weingut Dr. Pauly-Bergweiler Q.b.A., feinherb, feines Bukett von Stachelbeeren und grünem Apfel, exzellente Balance von Säure und Süße, harmonisch, vollmundig, Anklänge von Aprikose	5,20 €
Weinschorle ^{14/16}	4,90 €

OFFENE ROSÉWEINE(0,2 L)

Pfalz

Portugieser Weißherbst, Winzergenossenschaft Edenkoben ¹⁶ Q.b.A., lieblich, frisch, belebende Säure, erinnert an rote Früchte	5,10 €
--	--------

OFFENE ROTWEIN (0,2 L)

Werkstück Weimar

Poet Rot ¹⁶ Cuveè, Fruchtaromen von dunklen Früchten wie Kirsche, Holunder und Brombeere	5,90 €
--	--------

Saale-Unstrut

Freyburger Rotwein-Spätburgunder&Portugieser, Weingut Deckert Q.b.A., trocken, fruchtig, blumig	5,10 €
---	--------

Blauer Portugieser, Weingut Thürkind Q.b.A., trocken, beerig, saftige Frucht, harmonische Säure	6,80 €
--	--------

Dornfelder, Weingut Deckert Q.b.A., trocken kraftvoll, kernig, würzig, harmonische Säure	5,80 €
---	--------

Württemberg

Trollinger mit Lemberger ¹⁶ Q.b.A., halbtrocken, blumig-fruchtig, harmonisch milde Säure und angenehme Restsüße	5,10 €
---	--------

SEKT / SECCO (0,10 L)

Rotkäppchen ¹⁶ trocken	3,20 €
halbtrocken	3,20 €

Winzersekt Cuvée Lisa, Weinhaus Deckert	4,00 €
--	--------

Secco Frizzante	3,00 €
------------------------	--------

FLASCHENWEINE WEISS (0,75 L)

Werkstück Weimar

Poet Weiß ¹⁶ 25,00 €

Cuveè, Fruchtaromen von Stachelbeeren,
Weinbergpfirsich und exotischen Früchten

Auxerrois ¹⁶ 25,00 €

Gutswein aus der Einzellage
milde Säure, klare und saftige Frucht

Saale-Unstrut

Müller-Thurgau, Winzervereinigung Freyburg ¹⁶ 29,00 €

Q.b.A., trocken, leichter Wein, angenehmer Muskaton
mit einem Duft von Äpfeln

Mosel-Saar-Ruwer

Riesling, Weingut Dr. Pauly-Bergweiler 26,00 €

Q.b.A., feinherb, feines Bukett von Stachelbeeren und
grünem Apfel, exzellente Balance von Säure und Süße,
harmonisch, vollmundig, Anklänge von Aprikose

FLASCHENWEINE ROSÉ (0,75 L)

Saale-Unstrut

Gröster Steinberg Portugieser Weißherbst, Weingut Thürkind 31,50 €

Q.b.A., halbtrocken, lachsfarben, sein aromatisches Bukett
erinnert an frische Erdbeeren und Himbeeren

FLASCHENWEINE ROT (0,75 L)

Werkstück Weimar

Poet Rot ¹⁶ Cuveè, Fruchtaromen von dunklen Früchten wie Kirsche, Holunder und Brombeere	25,00 €
--	---------

Nahe

Spätburgunder, Weingut Adelseck Q.b.A., halbtrocken, feines Kirscharoma, samtig, feine Säure	21,00 €
---	---------

Saale-Unstrut

Dornfelder, Weingut Deckert Qualitätswein, trocken, kraftvoll, kernig, würzig, harmonische Säure	26,50 €
---	---------

SEKT / SECCO (0,75 L)

Rotkäppchen ¹⁶ trocken	17,50 €
halbtrocken	17,50 €
Winzersekt Cuvée Lisa, Weinhaus Deckert	30,00 €
Secco Frizzante	20,50 €



SPIRITUOSEN (2 CL)

Fahner Sauerkirschwasser	2,90 €
Fahner Himbeergeist	2,90 €
Fahner Williamsbirne	2,90 €
Haselnussgeist	3,30 €
Tresterbrand vom Weingut Deckert	2,90 €
Fahner "Weimarer Classic"	2,90 €
Heimatlikör	3,10 €
Ramazotti	2,90 €
Fernet Branca	2,90 €
Aromatique	2,90 €
Jägermeister	2,90 €
Aquavit	2,90 €
Malteser	2,90 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2,90 €
Partisan Vodka, 50 Vol.%	3,20 €
Brick Gin	2,90 €
Lyonel Gin	3,50 €
Tequila	2,90 €
Bacardi Rum weiß	2,90 €
Calvados	2,90 €
Cointreau	2,90 €
Bailey's Irish Cream <small>1/9/15</small>	2,90 €
Helsingfors Fiskehamns Akvavit	4,50 €
Helsinki Applejack	4,50 €
Tyrni-Gin Likööri	4,50 €

WEINBRAND/ COGNAC (2 CL)

Asbach Uralt	2,50 €
Remy Martin Cognac	4,50 €

WHISKYS (2 CL)

Johnny Walker red 1	3,00 €
Jim Beam	3,00 €
Jack Daniels	3,00 €
Canadian Club 1	4,00 €
Glenfiddich 1	4,00 €
Southern Comfort 1	4,00 €
Slyrs Bavarian Single Malt	5,50 €
Ole Smoky Harley Davidson 1	4,50 €
Ole Smoky Moonshine Blue Flame	4,50 €
Ole Smoky Apple Pie	3,50 €
Ole Smoky Original	3,50 €



HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁹	2,30 €
Tasse Kaffee Hag	2,30 €
Kännchen Kaffee ⁹	4,50 €
Kännchen Kaffee Hag	4,50 €
Glas Tee ^{9/15}	2,60 €
Kännchen Tee ^{9/15}	3,90 €
Espresso ⁹	2,20 €
Doppelter Espresso ⁹	4,40 €
Cappuccino ^{8/9}	2,80 €
Milchkaffee ^{8/9}	3,10 €
Latte Macchiato ^{8/9}	3,90 €
Chococcino (Schokolade mit Espresso) ^{8/9/15}	3,60 €
Schokolade ^{8/15}	2,90 €
Schokolade mit Sahne ^{8/15}	3,10 €
Grog	3,20 €
Tee mit Rum ¹⁵	3,60 €



Allergene in den Speisen:

1 Sellerie, 2 Weichtiere, 3 Schalenfrüchte, 4 Sesam, 5 Schwefel/Sulfite, 6 Soja, 7 Eier, 8 Senf, 9 Milch, 10 Gluten, 11 Krebstiere, 12 Lupine, 13 Fisch, 14 Erdnüsse

Zusatzstoffe in den Speisen

A Farbstoff, B Konservierungsstoff, C Antioxidationsmittel, D Geschmacksverstärker, E gewachst, F Süßungsmittel, G geschwefelt, H Phosphat

Kennzeichnung Getränke

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milch, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 kohlenensäurehaltig, 15 Gluten, 16 Schwefeldioxid & Sulfite, 17 Erdnüsse