

ES IST ZEIT FÜR WILD

SUPPE

Maronencremesuppe 2/3/9/10
mit Cognac und Jakobsmuschel, Baguette 7,90 €

HAUPTSPEISEN

Filet vom Wildschweinrücken 1/10/B/C
im Speckmantel mit Sauerkirschsoße,
sautierte Kräuterchampignons und Schwarzbrotknödel 15,90 €

Hirschkeule 1/7/8/9/B/C
in Wacholderjus, Bohnen im Speckmantel
und gebackene Ricotta-Kloßnocken 16,90 €

Geschmortes von der Gans 1/7/B/C
wahlweise:
Brust oder Keule
Rotkohl oder Bohnen im Speckmantel
Großer Thüringer Kloß oder Herzoginkartoffeln 16,90 €

DESSERT

Kaiserschmarrn 3/7/9/10
mit Gewürzpflaumen und Sahne 6,90 €



SUPPEN

Rinderkraftbrühe 1/7/10
mit frischen Eierstich, Erbsen, Kräutern
und frischem Baguette 4,90 €

Cremige Zwiebelsuppe 9/10
mit gebackenen Zwiebelringen
und Rosmarin-Thymian-Brotchip 5,50 €

VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat 7/8/9/B/C
mit Baguette 4,50 €

Salat Kaiserin Augusta 7/8/9/B/C
mit Salatherzen, Bohnen, Ei, Speckchip, Senf-Dressing
und Baguette 7,50 €

Tatar vom Räucherlachs 7/9/10/13
mit Wasabi-Mousse, Wildkräutersalat
und Pumpernickel-Crumble 9,50 €

ETWAS „KLEINES“ FÜR ZWISCHENDURCH

Quiche Lorraine 7/8/9/10/B/C
mit Zwiebeln, Schinkenspeck, Ei und Salatbeilage 8,50 €

Gebratene Kloßscheiben 7/8/9/B/C
mit Rahmchampignons, Speck, Zwiebeln
und Salatbeilage 9,90 €

Thüringer Wurstplatte 7/8/10/B/C
mit Schinken, Salami, Thüringer Rot- und Leberwurst,
Knackwurst, Senfgurken, gekochtes Ei, Brot und Butter 12,90 €

WEIMARER KLASSIKER

- Klassisch geschmorte Rinderroulade** ^{1/8/B/C}
nach Hausfrauenart mit Speck, Zwiebeln,
Gewürzgurken, fein bestrichen mit Thüringer Senf,
Rotkohl und einem Thüringer Kloß 16,90 €
- Marinierte Sülze** ^{1/7/8/10/A/B/C/F}
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage 12,90 €
- Frische Forelle aus dem Ilmtal „Müllerin Art“** ^{8/10/13}
Petersilienkartoffeln, Butter und Salatbeilage 16,20 €

HAUPTSPEISEN

- Gebratener Zander** ^{9/10/13/B/C}
Kartoffelstampf, Buttererbsen
und Chorizo 15,90 €
- Schweinebäckchen in Schwarzbier geschmort** ^{1/8/B/C}
mit Schmorkohl, Speck
und gebratenen Kloßscheiben 15,90 €
- Gebratene Perlhuhnbrust** ^{1/9/10}
mit Rahmhampignons
und gebackene Ricotta-Kloßnocken 16,90 €
- Steak vom Roastbeef** ^{8/10}
mit Kräuterbutter und großer frischer Salatbeilage,
Knoblauchbaguette 18,90 €

VEGETARISCHE SPEISEN

- Süßkartoffelgnocchi in Salbeibutter** ^{3/9}
Walnüssen, Oliven und Schafskäse 12,90 €
- Salatteller** ^{7/8/9/10}
mit gebackenem Hirtenkäse
und Knoblauchbaguette 12,90 €

DESSERT

Crème brûlée 7/9

5,50 €

Apple-Crumble 3/9/10
mit Vanilleeis

6,90 €

Käsevariation 8/9/10
mit Feigensenf und Baguette

8,90 €

