

🐾 VORSUPPE 🐾

KAROTTEN-INGWER-SUPPE ^{VEGAN}

mit Kokosnussmilch und Pesto vom Karottengrün ⁱ

€ 7,50

🐾 HAUPTGERICHTE 🐾

THÜRINGER BRATWURST

auf Speck-Sauerkraut mit Karottenstreifen und Kümmel,
dazu Schwenkkartoffeln und Born Senf ^{1,3}

€ 15,50

BRATEN VOM THÜRINGER HIRSCH

in kräftiger Kardamom-Rotweinreduktion,
dazu Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße ^{3, d, g, i, j}

€ 25,50

SCHWARZBIERGULASCH ^{VEGAN}

aus Sojaschnetzel in kräftiger Schwarzbiersoße,
gekocht aus ‚Schwarze Rose‘-Bier aus Pößneck,
serviert an Apfel-Rotkohl und Rosmarinkartoffeln ^{3, d}

€ 18,50

BUNTE SALATVARIATION

mit verschiedenen Blattsalaten, knackigem Gemüse und
gerösteten Cashews an Balsamicodressing, dazu
gebratene Putenbruststreifen in Honig-Sesam-Mantel ^{i, k}

€ 17,80

Zu unseren Suppen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette ^d

🐾 DESSERT 🐾

WEIßE MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Pistazienbruch und Waldbeerensoße ^{b, g}

€ 8,80

DEKLARATIONEN

Wir sind stolz auf unsere frischen und handwerklich zubereiteten Speisen. Dennoch befinden sich auch in ganz alltäglichen Produkten Zusatzstoffe oder Zutaten, auf die manche Menschen allergisch reagieren können. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Herzlich grüßt
Ihr Küchenchef Manuel Kleinod

ZUSATZSTOFFE

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

ALLERGENE

- a. Fisch
- b. Eier
- c. Erdnüsse
- d. Glutenhaltiges Getreide
- e. Krebstiere
- f. Lupine
- g. Milchprodukte
- h. Schalenfrüchte
- i. Schwefeldioxid und Sulfite
- j. Sellerie
- k. Senf
- l. Sesam
- m. Soja
- n. Weichtiere