



## **...so isst Thüringen**

### **Wartburgklassiker**

in Schälchen serviert mit einer Auswahl von frisch gebackenem Brot<sup>A,F,H,K</sup>  
Gebratenes Thür.Mett<sup>J,L</sup> mit gepökeltem Landschinken<sup>1,2,5</sup> und hausgemachtem Tomatenchili  
Thüringer Bratwürstchen<sup>G,J</sup> mit Meerrettichsenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt  
Bio-Frischkäse<sup>G</sup> mit Kresse<sup>J</sup> und Honig aus der Schlossimkerei Tonndorf  
Kartoffelklößchen<sup>2,5,8,L</sup> mit Petersilie und Schmand-Sauerkraut<sup>G,I,L</sup>  
Eisenacher Sülzwurstsalat<sup>F,I,J</sup> mit Radieschen  
Schköleener Wels<sup>I,J</sup> geräuchert mit Apfelmeerrettich<sup>5,11G</sup>  
Wildragout mit Wurzelgemüse<sup>A,I,L</sup> und Rosmarinstreusel<sup>A,G</sup>

**€ 24,90**

### **Ein Original zur Vorspeise**

Kleine Thüringer Bratwurst mit Kartoffel-Apfelsalat<sup>I,J,8</sup>  
hausgemachtes Tomatenchili  
Schabzigerklee-Senf

**€ 13,90**

### **Thüringer Klöße mit hausgemachtem Rotkohl Wählen Sie dazu...**

Geschmortes Wild aus dem Thüringer Wald mit Wacholdersauce<sup>A,G,I,L,2,5,8</sup>

**€ 25,90**

**oder**

Geschmorten Rindersauerbraten<sup>A,C,G,I,J,2,5,8</sup>

**€ 23,90**



## Vorspeisen

Kohlrabi-Apfelcrèmesuppe mit Haselnuss-Pesto und Kresse<sup>A,E,G,H,I</sup>

€ 11,90

Geflügellebermousse, Pumpernickel, Karottencreme und Portweingel<sup>A,C,G,H,11</sup>

€ 16,90

## Hauptgerichte

Flanksteak, Süßkartoffel, Zucchini und Portwein<sup>G,11</sup>

€ 36,90



Rinderfilet & Bäckchen, Selleriepüree und Grillgemüse<sup>l</sup>

€ 38,90

Brust vom Fasan im Speckmantel, Fregola und Pak Choi<sup>A,2,5</sup>

€ 28,90

Lachs, Pastinake, Lauch, Rote Beete und Vanilleschaum<sup>A,D,I</sup>

€ 30,90

Zander, Lila Kartoffel, Grüner Spargel und Safransauce<sup>A,D,I</sup>

€ 28,90



Spitzkohlroulade, Quinoa, Pilzpfanne und Weißweinschaum<sup>F,I</sup>

€ 24,90



Rigatoni, Aubergine, Tomaten, Basilikum, Ricotta<sup>A,G</sup>

€21,90



## Landgrafen Menü

Ziegenkäse, Rhabarber, Wildkräuter, Kerne und Himbeer-Vinaigrette<sup>H,J</sup>

€ 18,90



Kressecrèmesuppe mit Flusskrebsschwänzen<sup>A,B,G,I</sup>

€ 12,90



Lammrücken im Kräutermantel  
Serviettenknödel, Erbsencrème und junge Karotten<sup>A,C,G</sup>

€ 38,90

4-Gang-Menü mit Dessert € 75,90

Wählen Sie den krönenden Abschluss des Menüs  
auf unserer Dessertkarte.



## Aus der hauseigenen Pâtisserie

Beerenparfait, Rhabarber, Vanille und Karamell<sup>A,C,G,H</sup>

€ 12,90

Schokoladenmousse, Pistazien und Baiser<sup>A,C,G,H,3</sup>

€ 12,90

Lavendel-Crème Brûlée, Kirsche und Citrus<sup>A,C,G,H,M</sup>

€ 13,90

## Bauernhof-Eis von Familie Pfaff aus Dermbach

„Wartburg-Eiscreme“ (Schokolade mit Cookies)

Vanille

Schokolade

Erdbeere

<sup>A,C,G,H</sup>

je Kugel € 2,50

**Internationale Käseauswahl**<sup>G,I,J</sup>

mit Trauben und Feigensenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt

€ 16,90

### Hinweise für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Bitte fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter!