

Spezialitäten der Saison

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Selleriesalat und Walnussvinaigrette	€ 13,50
Mit Orange und Anis gebeizte Lachsforelle mit eingelegtem Rettich	€ 12,50

Suppe

Omas Linsensuppe mit Kassler und Blutwurst	€ 6,50
--	--------

Unsere Fleischspezialitäten

Saftiger Wildschweinrollbraten mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Nusskroketten	€ 19,50
Original Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Erbsenpüree	€ 13,50
Gegrilltes Rumpsteak vom Argentinischen Rind unter der Hettstedter Senfkruste an gebackenen Bohnen und Kartoffelgratin	€ 24,50

Unsere Fischepezialität

Forelle Müllerinnenart an Kartoffelpüree und kleinem Blattsalat	€ 18,50
--	---------

Dessert

Mousse vom Bioquark an glasierten Birnen und Rosinen	€ 9,50
---	--------

Thüringer Spezialitäten

Vorspeise

Thüringer Vesperteller mit Spezialitäten aus der Metzgerei mit gesalzener Butter, sauer eingelegtem Gemüse und Bauernbrot	€ 10,50
Sauer eingelegter Hering an Gurken-Schmandsalat	€ 9,50

Suppe

Thüringer Schnippelsuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Knackwurst	€ 6,50
Zwiebelsuppe mit Majoran verfeinert und Käsecroûton	€ 6,50

Thüringer Fischspezialität

Gebrautes Saiblingsfilet aus dem Fischerbetrieb Mellingen an Zitronensauce mit sautiertem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 19,50
--	---------

Thüringer Fleischspezialitäten

Kross gebratene Entenkeule mit Steinpilzsauce an Speckwirsing und Serviettenknödel	
als Hauptgang	€ 20,50
als Zwischengang	€ 17,00
Rinderroulade Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und hausgemachten Thüringer Klößen	€ 18,50
Heldrunger Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf	
als Hauptgang	€ 17,50
als Zwischengang	€ 14,00
Gebratene Kalbsleber mit geschmorten weißen Zwiebeln und cremiger Polenta	
als Hauptgang	€ 16,50
als Zwischengang	€ 13,00

Vegetarische Spezialität

Gemüsetarte überbacken mit Sauce Hollandaise und Basilikumschaum	€ 15,50
---	---------

Sicherlich ist Ihnen aufgefallen, dass unsere Speisekarte sehr viele Kartoffelprodukte beinhaltet.

In Thüringen ist die Kartoffel beheimatet, insbesondere rund um die Region Heichelheim.

Gerne bekommen Sie von uns auch andere Beilagen zu Ihrem Hauptgang serviert.

Wählen Sie selbst:

Hausgemachte Thüringer Klöße, Langkornreis,
frische Bandnudeln

Dessert

„Elephantenkuss“ Kleiner Kuchen mit Schmandcreme, gefüllt mit roten Johannisbeeren und überzogen mit weißer Schokoladenglasur. Dazu reichen wir Ihnen eine Kugel Vanilleeis und Beerenkompott.	€ 9,50
Auswahl von Altenburger Käse mit Trauben, Feigensenf und Baguette	€ 8,50

Eis

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,00
Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahne	€ 5,00

Eissorten

je Kugel	€ 2.10
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella, Pistazie, Creme Elise	
Preis pro Portion Sahne	€ 1.50

Eisspezialitäten

Stracciatella auf marinierten Kirschen Eine Kugel Stracciatella-Eis angerichtet auf Sauerkirschragout mit Sahne und Schokoraspehn	€ 5.50
Nussknacker Schokoladen-, Walnuss- und Pistazieneis mit karamellisierten Nüssen und Sahne	€ 7.50

Bier

Fassbiere

Sternquell Pils	0,30 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 3,70
Elephantenkellerbier, naturtrüb	0,30 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 3,80
Köstritzer Schwarzbier	0,30 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 3,70
Paulaner Hefeweizen, hell	0,30 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 3,80
Radler	0,30 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 3,70

Flaschenbiere

Paulaner Hefeweizen, dunkel	0,50 l	€ 3,80
Paulaner, kristall	0,50 l	€ 3,80
Paulaner Hefe, alkoholfrei	0,50 l	€ 3,80
Paulaner Hell, alkoholfrei	0,33 l	€ 2,60
Fürstenberg Pils, edelherb	0,33 l	€ 2,60

Alkoholfreie Getränke

Granini Obstsäfte

Orange, Grapefruit, Apfel,

Kirsch, Schwarze Johannisbeere,

Banane, Rote Traube, Tomate

0,20 l € 2,30

Apfelsaftschorle

0,30 l € 2,60

0,50 l € 3,90

Tafelwasser

0,30 l € 2,00

Bad Brambacher

spritzig, medium, naturell

0,25 l € 2,30

0,75 l € 4,90

Vittel

0,25 l € 3,00

San Pellegrino

0,25 l € 3,00

0,75 l € 6,50

Aqua Panna

0,50 l € 4,50

Coca-Cola, Coca-Cola light,

Fanta, Sprite

0,20 l € 2,20

Spezi

0,20 l € 2,20

0,40 l € 4,00

Schweppes Soda, Ginger Ale,

Tonic Water, Bitter Lemon

0,20 l € 2,40

Aperitif

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	€ 3,00
Sherry Sandemann Dry seco, medium dry, cream	5 cl	€ 3,30
Madeira	5 cl	€ 3,30
Rotkäppchen Sekt	0,10 l	€ 3,30
Prosecco	0,10 l	€ 3,30
Champagner	0,10 l	€ 11,00
Campari Orange		€ 6,00
Campari Soda		€ 6,00
Aperol Sprizz		€ 5,50

Offene Weißweine

Deutschland

Saale-Unstrut		
2010 Gröster Steinberg Müller-Thurgau Q.b.A. trocken Weingut Thürkind	0,20 l	€ 6,50
2010 Gröster Steinberg Weißburgunder Q.b.A. trocken Weingut Thürkind	0,20 l	€ 7,00
2008 Müller Thurgau Qualitätswein halbtrocken Thüringer Weingut Bad Sulza	0,20 l	€ 6,50
2010 Gutedel Qualitätswein trocken Thüringer Weingut Bad Sulza	0,20 l	€ 7,50
2010 Riesling Qualitätswein trocken Thüringer Weingut Bad Sulza	0,20 l	€ 6,50
Franken		
2009 Volkacher Kirchberg Silvaner Q.b.A. trocken Weingut Rudolf May	0,20 l	€ 6,50

Italien

Veneto

2010 Pinot Grigio I.G.T.

Cantina Colli del Soligo S.A.C. 0,20 l € 6,00

Offene Rotweine

Deutschland

Saale-Unstrut

2009 Gröster Steinberg

Blauer Portugieser Q.b.A. trocken

Weingut Thürkind 0,20 l € 7,00

2010 Dornfelder

Qualitätswein b.A. trocken

Landesweingut Klosterpforta 0,20 l € 8,50

Württemberg

2009 Strümpfelbacher Sonnenbühl

Trollinger Qualitätswein halbtrocken

Remstalkellerei 0,20 l € 6,00

Baden

2009 Bischoffingen

Spätburgunder Q.b.A trocken

Weine vom Kaiserstuhl 0,20 l € 7,00

Italien

Veneto

2010 Merlot Piave

V.Q.P.R.D

Cantina Colli del Soligo 0,20 l € 6,00

Offene Roséweine

Deutschland

Saale-Unstrut

2008 Gröster Steinberg

Portugieser Weißherbst

Q.b.A. halbtrocken

Weingut Thürkind 0,20 l € 6,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee € 2,10

Tasse koffeinfreier Kaffee € 2,10

Glas Tee nach Wahl € 2,00

Heiße Schokolade mit Sahnehaube € 3,20

Espresso € 2,20

Doppelter Espresso € 3,80

Cappuccino € 3,20

Latte Macchiato € 3,20

*S*pirituosen

Edelobstbrände aus Thüringen Fahner Landbrennerei Himbeergeist, Williams Christ Brand, Mirabellenbrand, Zwetschgenbrand,	2 cl	€ 3,50
Edelobstbrände von Lantenhammer Bayern / Schliersee Marillenbrand, Williamsbrand, Waldhimbeergeist, Schlehengeist	2 cl	€ 4,80
Calvados	2 cl	€ 3,50
Grappa	2 cl	€ 5,00
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	€ 2,50
Malteser Kreuz	2 cl	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	€ 2,50
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,50
Moskovskaya Wodka	2 cl	€ 2,50
Aromatique	2 cl	€ 2,50
Becherovka	2 cl	€ 2,50
Averna	2 cl	€ 2,70
Fernet Branca	2 cl	€ 2,70
Ramazotti	2 cl	€ 2,70

Underberg	2 cl	€ 2,70
Wilthener Weinbrand	2 cl	€ 3,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 4,50
Hennessy Fine Cognac	2 cl	€ 5,00
Jack Daniels	4 cl	€ 5,70
Johnny Walker Black Label	4 cl	€ 7,50
Chivas Regal	4 cl	€ 7,50
Glenfiddich 12	4 cl	€ 7,50
Tullamore Dew	4 cl	€ 7,50
Amaretto	2 cl	€ 2,50
Baileys	2 cl	€ 2,50
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	2 cl	€ 3,00

Bei Fragen bezüglich der Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

*O*ne for All -
Das genial einfache Glaskonzept für
höchste Ansprüche

Entwickelt von Profi-Sommelier Peter Steger

Keep it Simple! But First Class! war die Idee, als Peter Steger Mitte der Neunziger Jahre mitten im Rausch der immer größer werdenden Weinglasserien zusammen mit seinem Bruder, damals Leiter einer Glasmanufaktur, ein vollkommen anderes Weinglaskonzept entwickeln wollte.

„Wein genießen wurde immer komplizierter und ich wollte eine Glasform entwickeln, die höchsten Ansprüchen genügt und jede Weinart, Weinherkunft und Altersstufe sowie Schaumweine und Spirituosen unverfälscht zeigt“ so Steger.

Ein solches Glas kann man sich nicht ausdenken, man muss es entwickeln! In zwei Jahren wurden in mehr als 80 Verkostungsrunden mehrere Tausend Weine aus immer wieder nach jeder Verkostung verbesserten Mustergläsern getestet. Zahlreiche Sommeliers und Winzer mussten helfen, um ein möglichst objektives Ergebnis zu erreichen.

Das Ergebnis ONE for ALL eroberte ohne große Marketingbudgets die Weinwelt. Schon vor Beginn der Serienproduktion bestellte die weltbekannte Weindynastie Robert Mondavi große Mengen um nachfolgend internationale Proben und Weinevents mit diesen besonderen Gläsern durchzuführen. Viele Winzer arbeiten auf Grund der Unbestechlichkeit der Gläser und der Klarheit der Aromen mit ONE for ALL im

Weingut und stellen Ihre Cuvées zusammen.
Das Steger-Glas ist unten bauchig, damit der Wein auf einer großen Oberfläche genug Sauerstoff bekommt und seine Aromen freisetzen kann. Gerade Wände verhindern Aromastaus, unerwünschte Konzentration und Verwirbelungen.
Die schmale Öffnung bündelt die Aromen und bringt das Getränk automatisch auf die Zungenmitte, sodass es sich optimal im Mund verteilt.

Ihr ONE for ALL für zuhause:

1 Glas	€ 10.00
4 Gläser	€ 38.00
8 Gläser	€ 72.00
12 Gläser	€ 98.00

Unsere regionalen Erzeuger

Historische Mühle Eberstedt

Senföl

Dorfstraße 28-29
99518 Eberstedt
www.oelmuehle-eberstedt.de

Das Senföl ist ein fast in Vergessenheit geratenes Öl. Bis kurz nach dem ersten Weltkrieg wurde es insbesondere von der ländlichen Bevölkerung als Bratenöl verwendet und ersetzte so teurere Fette wie Butter, Schmalz etc. Aus mündlicher Überlieferung ist bekannt, dass Senföl besonders in kleinen Ölmühlen hergestellt wurde, in Thüringen z.B. in Sangerhausen und Bennungen. Unser Senföl wird in der Ölmühle in Eberstedt aus Thüringer Senfsaat durch Pressen gewonnen.

Kunstmühle Kleinhettstedt

Senf

Nr. 44
99326 Kleinhettstedt
www.premiumsenf.de

Für unseren Senf aus der historischen Senfmühle in Kleinhettstedt werden die Senfkörner (ökologischer Anbau aus Thüringen) über einem Glattwalzenstuhl zu Senfmehl vermahlen und nach einem Vermaischungsprozess pastös mehrfach über Senfsteinmahlgänge zu Senf verarbeitet. Dies geschieht bei einer Drehzahl von maximal 55 U/min, dabei entsteht keine Wärme. Die Haltbarkeit wird durch Zugabe von Branntweinessig aus Getreide gewährleistet.

Fischereibetrieb Nohr

Forellen, Saiblinge

Tamfurt 1
99441 Mellingen

Die Familie der Forellenfische auch Salmoniden, Lachsfische oder Edelfische genannt, umfasst zahlreiche Gattungen und Arten beliebter Speisefische wie Lachse, Forellen, Renken und Äschen. Das Vorkommen der Forellenfische ist auf die nördliche Erdhalbkugel beschränkt, alle Arten bevorzugen kühle, sauerstoffreiche Gewässer. Unsere Forellen werden in Mellingen bei Weimar gezüchtet, durch die Zuchtbecken fließt das klare Wasser der Ilm.