



Zum Wenigemarkt 13

THÜRINGER SPEZIALITÄTEN



Suppen, Vorspeisen, Salate

Tomatensuppe fruchtig, pikant Ingwer * geröstete Sonnenblumenkerne * Brot	5,80
	<i>klein / groß</i>
Gebratene Geflügelleber auf marinierten Pflücksalaten Zwiebel * Apfelspalten * Walnüsse * Balsamico-Dressing * Brot	7,90/11,90
Pflücksalatvariation fruchtiges Balsamico Dressing Kirschtomaten * Weintrauben * geröstete Kerne * Brot dazu	6,50/8,90
~ gebratene Pilze * Kräuter * Frühlingslauch Grana Padano	8,90/11,90
~ Thüringer Ziegenrillkäse mit Honig im Bacon-Mantel	13,90
~ Lachsfilet in Zitronenöl gebraten	16,90
Tomaten-Brot Salat mit Thüringer-Ziegen-Feta Tomaten * geröstetes Brot * Zwiebeln * Blattsalat	11,90
Sülze vom heimischen Wild aus Reh, Wildschwein und Hirsch Essig-Öl * Zwiebeln * mariniertes Pflücksalat * Brot	8,90/12,90
Extras zu den Vorspeisen	
~ gegrillte Rosmarinkartoffeln	3,00
~ Brotkorb	2,00
~ hausgemachter Sauerrahm-Dip	2,00
~ hausgemachtes Pesto der Saison	1,90
~ Grana Padano	1,90
~ hausgemachte Kräuterbutter	1,50

Vegetarisch

Gerahmte Pesto-Tagliatelle hausgemachtes Pesto der Saison * Rahm * Tomate Frühlingslauch * geröstete Kerne	11,90
Gebratene Pilze der Saison Kräuterrahm * Thüringer Klöße	13,50
Tomaten-Ingwer-Tagliatelle fruchtig/pikant Tomatensauce * Kirschtomaten * gegrilltes Gemüse Ingwer * Grana Padano	14,90
Thüringer Ziegenrillkäse mit Honig auf Pfannengemüse der Saison mit Pesto * Frühlingslauch Rosmarinkartoffeln	15,90

Fisch

Gebratenes Lachsfilet oder gebratenes Zanderfilet wahlweise ~ marinierte Pflücksalate * Dijonsenf-Honigsauce gegrillte Rosmarinkartoffeln ~ Kräuterkruste * Tomaten-Ingwer Tagliatelle Grana Padano	17,90
---	-------

Thüringer Kloßgerichte

Jedes Gericht mit zwei Thüringer Klößen, gefüllt mit Buttercroutons	
Roulade aus der Keule vom Thüringer Rind saftig gefüllt mit Speck * Zwiebeln * Gewürzgurke Tomatenpaprika * Born-Senf	16,90
Sauerbraten vom Thüringer Rind Preiselbeeren	17,90
Knuspriger Entenbraten ausgelöst, mit Honig glaciert Beilagen nach Wunsch ~ Apfel-Rotkohl ~ Rahmwirsing mit Speck und Backpflaumen ~ Rosenkohl in brauner Butter	18,90
Geschmorte Geflügelleber Pilze der Saison * Zwiebeln * Balsamico	14,90

Grillgerichte

Wildbratwürste aus Reh und Wildschwein der Region Rahmwirsing mit Zwiebel, Speck und Backpflaume geschwenkte Schmelzklöße * Braten-Sauce * Born-Senf	14,90
Hähnchenbrust gegrillt wahlweise ~ im Bacon-Mantel mit Ziegenfrischkäse und Honig * marinierte Pflücksalate * gegrillte Rosmarinkartoffeln * Geflügel-Sauce ~ geschwenktes Pfannengemüse mit Pesto * gegrillte Rosmarin- kartoffeln * Grana Padano	16,50
Kotelett vom Thüringer Duroc-Schwein gegrillt wahlweise ~ marinierte Pflücksalate * gegrillte Rosmarinkartoffeln Kräuterbutter ~ geschwenktes Pfannengemüse mit Pesto * gegrillte Rosmarin- kartoffeln * Sauerrahm-Dip	18,90
Rehrücken aus der Region, rosa gebraten Bacon, gebratene Pilze der Saison * geschwenkte Schmelz- klößchen mit Zwiebeln und Speck * Madeirasauce * Preiselbeeren	25,50

Desserts

Hausegebackenes Mandelkuchlein Vanilleeis * Schokosauce * Sahne	4,90
Variation vom Sorbet Cassis * Mango * Fruchtmus	4,90
Champagner Trüffelais Schokoladensauce * Eierlikör/Weintrauben * Walnüsse	6,90
Warmes Soufflé aus dunkler Schokolade mit flüssigem Kern weißes Nougateis * Schokoladensauce * kleine Beeren	7,50

Ziegenkäsespezialitäten von Ziegenhof Peter Greußen
Wild-/Fleischspezialitäten Fleischerei Zänker Erfurt
Rindfleisch aus Waltershausen
Duroc aus Aschara



— Aperitif —

Crodino Kräuteraperitif, alkoholfrei	0,1 l	4,40
Crodino-Spritz, alkoholfrei	0,1 l	5,90
<i>Crodino, Orangensaft, Wasser, Orangenscheibe</i>		
Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	5 cl	3,90
Sherry Sandeman Dry/Medium	5 cl	3,90
Kir	0,1 l	4,90
<i>trockener Weißwein, Creme de Cassis Likör</i>		
Ginger Schorle	0,2 l	5,60
<i>trockener Weißwein, Ginger Ale, Orangenscheibe</i>		
Campari Orange	0,2 l	5,90
Aperol Spritz	0,2 l	6,20
Lillet Wildberry	0,2 l	6,40
<i>Französischer Aperitif mit geistigen Himbeeren und Schweppes Wild Berry</i>		
Prosecco Frizzante	0,1 l	3,30
<i>Venetien, frisch, feinperlig, Duft nach grünem Apfel</i>	0,75 l	24,50
Haussekt		
Cuvée	0,1 l	3,00
<i>trocken, leicht, fruchtvoll, säurearm</i>	0,75 l	22,00
„Kurpfalz“ Cabinet	0,75 l	22,00
<i>feinherb</i>		
Sekt alkoholfrei	0,2 l	4,60
Thüringer Winzersekt – nach Angebot		
<i>Flaschengärung</i>	0,75 l	35,00

— Alkoholfreie Getränke —

Thüringer Tafelwasser still, medium, Sprudel	0,5 l	2,60
Aqua Morelli Mineralwasser	0,75 l	5,90
<i>Italienisches Bergquellwasser natürlich gefiltert, purer Geschmack (idealer Wein- und Menübegleiter)</i>		
Coca Cola / Fanta / Sprite	0,2 l / 0,4 l	2,40/4,60
Coca Cola light	0,33 l	3,90
Orangina Orangenlimonade	0,25 l	2,80
Thüringer Fassbrause rot	0,2 l / 0,4 l	2,40/4,60
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	2,60
Thüringer Obstsaft und Nektare aus den Fahner Höhen		
Apfelsaft trüb, Rhababernektar, Sauerkirschnektar, Schwarzer Johannisbeernektar, Orange, Banane, Maracuja	0,2 l / 0,4 l	2,70/4,80

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle

— Bier —

Bier vom Fass

Köstritzer Edelpils	0,25 l / 0,4 l	3,00/4,60
Köstritzer Kellerbier		3,20/4,80
Köstritzer Schwarzbier		3,20/4,80
Edelpils-Radler/Diesel	0,25 l / 0,4 l	2,90/4,50
Benediktiner Weissbier	0,5 l	5,20
Hefe-Mix	0,5 l	5,20

Flaschenbiere

Benediktiner Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,90
Bitburger 0,0%	0,33 l	3,00
Berliner Weiße Himbeere/Waldmeister	0,33 l	3,50

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

— Wein aus der Region —

Weißwein

Müller-Thurgau	0,2 l	5,80
Qualitätswein, Winzerhof Gussek, Naumburg	0,5 l	14,50
<i>trocken, feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht, frisch, feinwürzig, elegant und ausgewogen</i>		
Grüner Silvaner	0,2 l	5,80
Qualitätswein, Winzerhof Gussek, Naumburg	0,5 l	14,50
<i>feinfruchtiges Bukett, frisch, feinwürzig, elegant und ausgewogen</i>		
Weißburgunder	0,2 l	6,00
Qualitätswein, Gröster Steinberg, Weingut Thürkind, Gröst	0,5 l	15,00
<i>trocken, duftig im Bukett, feine Fruchtsüße, schöner Schmelz, Aromen von reifen Früchten, feinwürzig, feine Reifernote, dezente Säure</i>		
Cuvée Poet	0,2 l	6,00
Qualitätswein, Weinhaus zu Weimar, Prinz zu Lippe	0,5 l	15,00
<i>trocken, hell und klar im Glas, Noten von saftiger Stachelbeere und Weinbergpflirsich, schöne Mineralität</i>		
Riesling „Muschelkalk“	0,75 l	29,00
Karsdorfer Hohe Gräte		
Qualitätswein, Weingut Beyer, Laucha		
<i>trocken, leicht, frisch, filigran, Aromen von Zitrus, animierende Säure</i>		

Rosé

Alles Rosa	0,2 l	7,60
Qualitätswein, Weingut Klaus Böhme	0,75 l	28,00
<i>Kirchscheidungen, Portugieser/Dornfelder/Frühburgunder trocken, strahlendes Rosé, duftiges Bukett, frisch, feinfruchtig und zart im Geschmack</i>		

Rotwein

„Herzog von Auerstedt“	0,2 l	7,80
Qualitätswein, Thüringer Weingut Bad Sulza	0,5 l	19,00
Regent/Dornfelder	0,75 l	29,00
<i>trocken, kräftig-dunkle Farbe, dichtes, würziges Bukett, noch jung aber kräftig im Geschmack, feine Gerbstoffe</i>		
Dornfelder	0,2 l	6,40
Qualitätswein, Weingut Dr. Hage, Zeuchfeld	0,5 l	16,00
<i>trocken, dunkle Farbe, dichte, harmonische Frucht, feinwürzig, schöne Bittermandelnote</i>		
Cuvée Poet	0,2 l	6,40
Qualitätswein, Weinhaus zu Weimar, Prinz zu Lippe	0,5 l	16,00
<i>trocken, tiefdunkle Farbe, Noten von Kirsche, Holunder, Brombeere, unkompliziert und harmonisch</i>		

Hauswein trocken

„Le Ciel“ – der Himmel (weiß, rosé, rot)	0,2 l	4,90
	0,5 l	12,00
Weinschorle (weiß, rosé, rot)	0,2 l	4,50
	0,5 l	11,00

Ausgewählte regionale Weine vom Weinhof Schmidt in Gebesee.

Weine enthalten Sulfite.