

Suppen & Vorspeisen

Wildsuppe
gekrönt mit Preiselbeer-Sahne

- 4,20 € -

Zwiebelsuppe
mit Käsehaube

- 3,70 € -



Fruchtige Tomatensuppe
mit karamellisierten Kumquats
und Gin-Sahne

- 3,90 € -



Spezialität des Hauses

Hausgemachtes Würzfleisch
mit Zitronenecke und Salatgarnitur

- 4,90 € -

.....
zu diversen Vorspeisen reichen wir **hausgebackenes Steinofenbaguette**

Vorspeisen & Salate

Grilltomate
mit Frischkäse gefüllt und überbacken
dazu Knoblauchbaguette
und kleine Salatgarnitur



- 5,20 € -

Großer gemischter Salatteller
mit French Dressing
dazu saftig gebratene Hähnchenbruststreifen

- 10,90 € -

Lauwarmer Pilz-Salat
mit getrüffelten Riesengarnelen
und gebackenem Käsetaler,
veredelt mit einer Kräuterschmand-Nocke

- 10,90 € -

Avocado-Tomaten-Salza
im Papadam (Spezialität aus Sri Lanka)
dazu hausgebeizter Lachs und Wasabi-Creme

- 10,90 € -

.....
zu diversen Vorspeisen reichen wir hausgebackenes Steinofenbaguette



Vegetarisches Gericht

Pastagerichte

Bandnudeln mit Cocktailtomaten
geschwenkt in Pesto, Knoblauch und Chili
abgerundet mit Olivenöl



- 10,50 € -

Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen
und Blattspinat-Rahmsauce
verfeinert mit frisch geriebenem
italienischen Hartkäse

- 12,50 € -

Fischgerichte

Getrüffelte Black-Tiger-Garnele
veredelt mit Zucchini-Streifen und
Cocktailtomaten an Linguine

- 14,50 € -

Filet vom Zander, goldbraun gebraten
mit Vanille-Zitronensauce
an Tomatenreis und Salat

- 15,50 € -



Ich bau mir

Mein
BURGER



Zur Krone 

XXL-Sesam-Brötchen

Schweine-Hack 5,50 €	Mozzarella 1,50 €	Burger-Soße 0,50 €
Angus-Rinder-Hack 14,50 €	Gouda 1,00 €	Ketchup 0,50 €
Hähnchenbrustfilet 5,50 €	Bacon 1,00 €	Mayonnaise 0,50 €
Kartoffeltaler 4,50 €	Röstzwiebeln 0,50 €	Sauce hollandaise 0,50 €
	Salatmix 1,00 €	BBQ-Soße 0,50 €
	Tomaten 0,50 €	
	Gewürzgurken 0,50 €	

Kloßgerichte

**Rinderroulade mit Apfelrotkohl
an Klößen „Thüringer Art“**

- 13,90 € -

**Knusprige halbe Ente
(ohne Knochen)
mit Apfelrotkohl
und Klößen „Thüringer Art“**

- 14,50 € -

**Herzhafter Wildbraten
(nach Angebot)
gekrönt mit Preiselbeer-Sahne
dazu Wirsingsäckchen
und Klöße „Thüringer Art“**

- 16,50 € -

Empfehlung des Küchenchef's

**Schwarzbierbraten
(vom Schweinenacken)
mit Apfelrotkohl
und Klößen „Thüringer Art“**

- 13,50 € -

Thüringer Küche

Thüringer Rostbrätel
(Schweinenackensteak)
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

- 10,80 € -

Geflügelleber an Kartoffelpüree,
mit Röstzwiebeln
und glasierten Apfelspalten

- 10,80 € -

Sülze aus der hauseigenen Fleischerei
mit hausgemachter Remoulade
und Bratkartoffeln

- 10,80 € -

Klassiker mit Tradition

Ochsenbäckchen
mit rahmigen Schwarzwurzeln
und Petersilien-Kartoffelstampf

- 16,80 € -

Genuss aus Topf und Pfanne

Hähnchenbrustfilet
mit Pesto und Tomate-Mozzarella überbacken,
dazu Zuckerschoten,
Herzoginkartoffeln und Zitronensoße

- 14,50 € -

Schweinesteak au four
(mit Würzfleisch überbacken)
dazu Buttererbsen, Sauce hollandaise
und Pommes frites

- 13,80 € -

Schweinesteak „Struppi“
(halb Zigeuner / halb Würzfleisch)
dazu Salatbeilage und Pommes frites

- 13,90 € -

BBQ-Rippchen
mit hausgemachter BBQ-Sauce
an Kartoffelecken
und kleiner Salatbeilage

- 15,90 € -

Genuss aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel mit
Rahmchampignons und Buttererbsen
nappiert mit Sauce hollandaise
an Bratkartoffeln

- 12,50 € -

Cordon bleu mal anders

Schweineschnitzel
gefüllt mit Gouda und geräuchertem Schinken
mit Rahmchampignons und Buttererbsen
nappiert mit Sauce hollandaise
und Pommes frites

- 14,50 € -

Original Wiener Schnitzel (Kalb)
dazu Molschleber Grüne Sauce
und Schmelzkartoffeln

- 18,50 € -

Genuss aus Topf und Pfanne

Geschnetzeltes vom Kalb
mit Kräutersaitlingen
und Crèpeskartoffeln

- 18,50 € -

Medaillons vom Schwein
auf Pfeffersauce an Krokette
und kleiner Salatbeilage

- 14,90 € -

Medaillons vom Schwein
auf Waldpilzen an Krokette
und kleiner Salatbeilage

- 15,90 € -

Lammrücken in Rotweinsauce,
dazu Rosmarin-Gnocchis
und Wirsingsäckchen

- 17,90 € -

Genuss aus Topf und Pfanne

Black-Angus-Rumpsteak 200g
auf Pfeffersauce
dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand,
und Salatbeilage

- 21,90 € -

Black-Angus-Rumpsteak „a la Flo“ 200g
(gefüllt mit Tomaten, Pesto und Parmesan)
dazu Kartoffelecken
und Salatbeilage

- 22,90 € -

Black-Angus-Rinderfilet 200g
auf Steinpilzsauce,
an tomatisierten Rosmarin-Gnocchis
mit gegrillter Zucchini
und Salatbeilage

- 27,90 € -

Kinder-Karte

**Spirelli Bolognese,
verfeinert mit Parmesan**

- 5,50 Euro -

**Hähnchen-Nuggets
mit Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise**

- 5,50 Euro -

**Pommes frites
mit Ketchup
und Mayonnaise**

- 3,20 Euro -

**Kloß mit Sauce
und Rotkraut**

- 3,50 Euro -

Eis-Zwerg

**2 Kugeln Eis (freie Auswahl)
mit Waffelhut
dekoriert mit Smarties und Sahne**

- 3,50 Euro -

Dessert

**2 Kugeln Vanille-Eis
mit heißen Himbeeren
und Sahne**

- 4,80 Euro -

**Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern
dazu Vanille-Eis, Sahne
und dekorative Beilage**

- 6,20 Euro -

Kreation des Chefs

**Jägermeister-Eis
mit Waldbeeren-Grütze
und Sahne**

- 4,80 Euro -

**Weißes Schokoladen-Parfait
im karamellisierten Papadam
(Spezialität aus Sri Lanka)
an Erdbeer-Couli und Sahne**

- 5,80 Euro -

Bier vom Fass

Krombacher	0,25 l	2,00 Euro
	0,4 l	2,70 Euro
Krombacher Kellerbier	0,4 l	2,70 Euro
Paulaner Hefe	0,5 l	3,20 Euro

Flaschenbier:

Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,20 Euro
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	2,50 Euro
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,50 Euro

Alkoholfreie Getränke:

Cola / Fanta / Sprite (1, 3, 5)	0,2 l	2,00 Euro
	0,4 l	3,60 Euro
Vita Cola (1, 3, 5)	0,25 l	2,20 Euro
Spezi (1, 3, 5)	0,2 l	2,00 Euro
	0,4 l	3,60 Euro
Holunderschorle	0,2 l	2,00 Euro
	0,4 l	3,60 Euro
Apfelschorle	0,2 l	2,00 Euro
	0,4 l	3,60 Euro
Thür. Waldquell Mineralwasser	0,25 l	1,50 Euro
(spritzig, medium, still) Flasche	0,7 l	3,50 Euro
Tonic (6)	0,2 l	2,20 Euro
Ginger Ale	0,2 l	2,20 Euro
Bitter Lemon (6)	0,2 l	2,20 Euro
Red Bull (5, 6, 8)	0,25 l	3,20 Euro

Säfte:

Apfelsaft	0,2 l	2,20 Euro
	0,4 l	4,00 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,20 Euro
	0,4 l	4,00 Euro
Bananensaft	0,2 l	2,20 Euro
	0,4 l	4,00 Euro
Kirschsafft	0,2 l	2,20 Euro
	0,4 l	4,00 Euro
Mangosaft	0,2 l	2,20 Euro
	0,4 l	4,00 Euro

Rotwein: ⁹⁾

Dornfelder	lieblich	1,0 l	13,50 Euro
(Deutschland)	halbtrocken / rosé	0,75 l	11,50 Euro
		Schoppen	3,50 Euro
Chantillon Rouge		1,0 l	13,50 Euro
(Frankreich)	trocken	Schoppen	3,50 Euro
Valtier Reserva		0,75 l	11,50 Euro
Barrique	trocken	Schoppen	3,50 Euro
(Spanien)			
Tempranillo		0,75 l	12,50 Euro
(Spanien)	trocken	Schoppen	4,00 Euro
Caesare di Zeno		0,75 l	18,90 Euro
(Italien)	trocken	Schoppen	6,00 Euro

Weißwein:

Oppenheimer Krötenbrunnen		0,75 l	11,50 Euro
(Deutschland)	mild	Schoppen	3,50 Euro
Rotkäppchen Müller-Thurgau		0,75 l	11,50 Euro
(Deutschland)	halbtrocken	Schoppen	3,50 Euro
Käfer Chardonnay		0,75 l	12,50 Euro
(Italien)	trocken	Schoppen	4,00 Euro
Saale-Unstrut Kerner		0,75 l	12,50 Euro
(Deutschland)	trocken	Schoppen	4,00 Euro

Eine weitere Auswahl erlesener Weine finden Sie in unserem Weinregal.
Unser freundliches Service-Personal berät Sie gern.

Sekt:

Rotkäppchen	Glas	2,50 Euro
mild / halbtrocken / trocken oder alkoholfrei	Flasche	13,50 Euro

Aperitif: (Appetitanreger)

Martini Rosso	0,1 l	3,20 Euro
Martini Bianco	0,1 l	3,20 Euro

Digestif: (Verdauungsschnaps)

Aromatique	4 cl	2,70 Euro
Jägermeister	4 cl	2,70 Euro
Fernet Branca	4 cl	2,70 Euro
Ramazotti	4 cl	3,20 Euro
Malteser Kreuz Aquavit	4 cl	3,20 Euro
Ouzo	4 cl	2,70 Euro
Sambuca	4 cl	3,20 Euro
Grappa	4 cl	3,20 Euro
Hardenberg Edelkorn	4 cl	2,70 Euro
Wilthener Goldkrone	4 cl	2,70 Euro
Wodka	4 cl	2,70 Euro
Tequila silber	4 cl	3,20 Euro
Tequila gold	4 cl	3,20 Euro
Obstler	4 cl	3,20 Euro
Honig-Willi	4 cl	3,20 Euro
Kümmerling	2 cl	1,80 Euro
Underberg	2 cl	2,20 Euro

Whisky

Single Malts ohne Rauch

Royal Thistle 40%	2 cl	2,50 Euro
Stronachie 10 Jahre 43%	2 cl	3,50 Euro
Glendronach 12 Jahre 43%	2 cl	4,00 Euro
Balvenie 12 Jahre 40%	2 cl	4,50 Euro
Stronachie 18 Jahre 43%	2 cl	5,00 Euro

Rauchige Single Malts

Cask Islay Small Batch Release A.D. Rattray 46%	2 cl	4,00 Euro
Laphroaig Quarter Cask 48%	2 cl	4,00 Euro
Ardbeg Ten 10 Jahre 46%	2 cl	4,50 Euro
Kilchoman Machir Bay 46%	2 cl	4,50 Euro
Talisker 2005 45,8%	2 cl	5,50 Euro

Eine besondere RARITÄT

Single Grain

The Pearls North of Scotland 1971	2 cl	19,90 Euro
--------------------------------------	------	------------

Highlight der Extraklasse

Cooler Swan

Whiskylikör mit weißer Schokolade

Liköre:

2 cl 2,50 Euro

4 cl 4,50 Euro

Amaretto 4 cl 2,70 Euro

Saurer Apfel 4 cl 2,70 Euro

Schwarze Johanna 4 cl 2,70 Euro

Baileys 4 cl 2,70 Euro

Batida de Coco 4 cl 2,70 Euro

Pfefferminzlikör 4 cl 2,70 Euro

Eierlikör 4 cl 2,70 Euro

Erdbeerlimes mit Eierlikör 4 cl 2,70 Euro

Süße Klopfer 2 cl 1,70 Euro

Longdrinks: (mit 4 cl Alkohol)

Gin Tonic Saphir ⁽⁶⁾ 0,25 l 6,00 Euro

Bacardi Cola ^(1, 3, 5) 0,25 l 5,00 Euro

Havana Cola ^(1, 3, 5) 0,25 l 5,00 Euro

Jim Beam Cola ^(1, 3, 5) 0,25 l 5,00 Euro

Wodka Energie ^(5, 6, 8) 0,25 l 5,00 Euro

Wodka O-Saft 0,25 l 5,00 Euro

Captain Morgan Cola ^(1, 3, 5) 0,25 l 5,00 Euro

Cocktails:

Hugo 0,25 l 4,50 Euro

Aperol spritz ⁽¹⁾ 0,25 l 4,50 Euro

Weitere Getränke erfragen Sie
bei unserem freundlichen Service-Personal

Warme Getränke:

Kaffee ⁽⁵⁾	Tasse	1,80 Euro
	Pot	2,80 Euro
doppelter Espresso ⁽⁵⁾	Tasse	2,70 Euro
heiße Schokolade (normal / weiß)	Tasse	2,70 Euro
Cappuccino ⁽⁵⁾	Tasse	2,80 Euro
Latte Macchiato ⁽⁵⁾	Glas	2,80 Euro
<u>mögliche Sirup-Zusätze:</u>		
Haselnuss		0,50 Euro
Weiße Schokolade		0,50 Euro
Tee (Schwarzer, Grüner, Rooibos, Kräuter, Minze, Früchte, Kamille)	Glas	2,30 Euro
heiße Zitrone	Glas	2,10 Euro
Grog (mit 4 cl Rum)	Glas	3,50 Euro
Glühwein	Glas	3,00 Euro

1) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

5) koffeinhaltig

7) mit Süßungsmittel

9) enthält Sulfite

2) mit Konservierungsstoff

4) mit Geschmacksverstärker

6) chininhaltig

8) mit Taurin