



Kalte und warme Vorspeisen

Lachstatar und Avocado – raffiniert angerichtet 8,90 €
auf Roggenbrot mit Kohlrabi-Carpaccio und gehobeltem Parmesan
A,D,G,M

Gebratener Ziegenkäse „Sait-Maure“ 6,30 €
auf Rucola-Salat mit Kirsch-Vinaigrette
1,7,G,M

Spieß mit Hähnchenbrust und Champignons „Coq au vin“ 7,90 €
an bunten Blattsalaten und Mango-Avocado-Spalten,
und Kirsch-Vinaigrette, Toast
1,7,A,M

Gebratene Riesengarnelen 8,30 €
auf Kohlrabi-Carpaccio und Basilikum-Pesto, Toast
1,7,A,B,H

Feines Würzfleisch mit Käse überbacken 5,60 €
Zitronenkeil und Toastecken
1,7,A,G

Suppen

Tomaten-Orangensuppe mit frischem Basilikum 4,30 €
A,1,7

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutôns 4,40 €
A,G,1,7

*„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen.“*

Johann Wolfgang von Goethe



Zwischendurch

Brotzeitbrett „Birnenstiel“ - Hausspezialität 8,20 €
raffinierte Wurst- & Käseauswahl deftig garniert, Brotauswahl,
dazu 2cl Green Mark Vodka 40 Vol% aus Russland
A,G,H,1,2,4,7

Strammer Max „Gartenberg“ 7,20 €
Brot mit Kräutersauerrahm, Rohem Schinken, Tomaten
und Spiegelei – einfach lecker
A,C,1,2,4,7

„Strammer Lachs“ 11,90 €
gebratenes Lachsfilet mit Spiegelei auf Salat und Brot,
dazu Kräutersauerrahm
A,C,D,G,7

Bauernfrühstück - ein Klassiker der gutbürgerlichen Küche 8,90 €
C,1,2,4,7

Aus Topf und Pfanne

Thüringer Sauerbraten 13,40 €
in eigener Sauce an deftigem Apfelrotkohl
und Thüringer Klößen
A,I,L,M,1,7

Geschmorte Rinderroulade 14,90 €
in eigener Sauce an deftigem Apfelrotkohl
und Thüringer Klößen
A,I,L,M,1,7

Gebeizter Wildbraten 18,90 €
in eigener Sauce mit Preiselbeeren an deftigem Apfelrotkohl
und Thüringer Klößen
A,G,I,L,M,1,7

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ 13,20 €
langsam goldgelb gebraten an Pommes Frites
und buntem Salat mit Sauce Vinaigrette
A,E



Fischgerichte

Hausgemachte Fische 11,90 €

mit deftiger Remouladensauce und goldgelben Bratkartoffeln

D,G,M,1,7,8

Wildlachsfilet in der Kartoffelkruste 15,90 €

goldgelb gebraten an knackig buntem Salat

mit Himbeer-Walnuss-Dressing

D,H

Dessert's

Warmer Beeren-Pfannkuchen 5,50 €

mit Vanilleeis und Fruchtsauce

A,C,G,3

Warmes Schokoladenkuchlein an Saucenspiegel 6,20 €

A,C,G,H

Hausgemachtes Fürst-Pückler-Eis 5,90 €

an Obstarrangement

G

Feierlichkeiten aller Art – Saal bis 70 Personen – Sprechen Sie uns an!



Sie feiern – wir kümmern uns um Sie und Ihre Gäste!



Russische und ukrainische Spezialitäten

Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Sauerrahm 4,50 €

Brioche

A,G,I,1,2,4,7

Russischer Borschtsch mit Sauerrahm 4,90 €

aus Schweinefleisch, Rote Beete, Karotten, Weißkohl und Kartoffeln
dazu Brioche - eine Spezialität der Wirtin Maiia

A,G,I,1,4

Zarskaja Ucha – russische Fischsuppe 5,20 €

mit Steinbeißer, Lachs und Meerbarbe, dazu Brioche

A,D,G

Klassiker der russischen Küche

Pelmeni 9,50 €

viele kleine Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch
von Schwein und Rind, dazu Schmand

A,C,G,1,7

Wareniki – vegetarisch 8,50 €

Teigtaschen (8 Stück) gefüllt mit pikanter Kartoffelfüllung,
dazu Schmand

A,G

Fisch & Fleischgerichte

Zarskaja Ryba – Russische Fischplatte 17,80 €

mit gebratenen Filets von Meerbarbe, Lachs und Steinbeißer
auf grünem Spargel und Kartoffelstampf

B,D,G,M,1,7

Rinderfiletspitzen „Beef Stroganow“ 15,80 €

mit frischen Champignons, Rote Beete, Gewürzgurke
in Rotweinsauce an hausgemachtem Kartoffelstampf

G,1,



Mineralwasser

<i>Bad Brambacher</i>	<i>0,25l</i>	<i>1,80</i>
<i>Spritzig oder Naturell</i>		
<i>Bad Brambacher</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,50</i>
<i>Spritzig oder Naturell</i>		

Alkoholfreie Getränke

<i>Fanta</i> ^{3,4}	<i>0,2l</i>	<i>1,80</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,80</i>
<i>Coca-Cola</i> ^{3,9}	<i>0,2l</i>	<i>1,80</i>
<i>Spezi</i> ^{3,6,9}	<i>0,2l</i>	<i>1,80</i>
<i>Alle Coca-Cola Produkte</i>	<i>0,4l</i>	<i>2,90</i>
<i>Schweppes Ginger Ale</i> ^{3,8}	<i>0,25l</i>	<i>2,90</i>
<i>Schweppes Tonic Water</i> ⁸	<i>0,25l</i>	<i>2,90</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ⁸	<i>0,25l</i>	<i>2,90</i>



Säfte von Bauer

<i>Alle Säfte</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,70</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,40</i>
<i>Apfelsaft</i>		
<i>Orangensaft</i>		
<i>Multivitaminsaft</i>		
<i>Kirschsafft</i>		
<i>Schwarze Johannisbeere</i>		
<i>Bananensaft</i>		
<i>Tomatensaft</i>		
<i>KiBa (Kirsch-Bananen-Saft)</i>		
<i>Alle Säfte auch als Schorlen</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,50</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,00</i>



Bier vom Fass – frisch gezapft

Sternquell Pils, Sternquell Brauerei GmbH, Plauen

<i>Feinherb</i> ^A	0,3l	2,30
	0,5l	3,80
<i>Radler</i> ^A	0,3l	2,30
	0,5l	3,80
<i>Diesel</i> ^{A, 3,9}	0,3l	2,30
	0,5l	3,80

Bier aus der Flasche

<i>Sternquell Bürgerbräu</i> ^A	0,5l	3,90
<i>Sternquell Schwarzbier</i> ^A	0,5l	3,90
<i>Sternquell Kellerbier</i> ^A	0,5l	3,90
<i>Sternquell Bier-Brause</i> ^A	0,5l	3,40
<i>Kapuziner Hefe</i>	0,5l	3,90
<i>hell, dunkel, alkoholfrei</i> ^A		
<i>Beck´s Blue, alkoholfrei</i> ^A	0,5l	3,40



Apperetiiv´s

<i>Martini Bianco</i>		5cl	4,50
<i>Aperol Spritz</i> ₃		0,2l	4,50
<i>Campari -Orange</i> ₃		4cl	5,00

Spirituosen

Klare

<i>Nordhäuser Korn</i> _A	32Vol%	2cl 1,50	4cl 3,00
<i>Green Mark Vodka</i> _A	40Vol%	2cl 1,80	4cl 3,60
<i>Malteser Aquavit</i>	40Vol%	2cl 1,70	4cl 3,40

Rum

<i>Bacardi</i>	40Vol%	2cl 1,70	4cl 3,40
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	40Vol%	2cl 1,80	4cl 3,60



Weinbrände & Whisky's

<i>Wilthener Goldkrone</i>	28Vol%	2cl 1,50	4cl 3,00
<i>Jack Daniels</i>	40Vol%	2cl 2,00	4cl 4,00
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	40Vol%	2cl 2,10	4cl 4,20
<i>Tullamore Dew</i>	40Vol%	2cl 2,00	4cl 4,00

Liköre & Magenbitter

<i>Eierlikör</i>	14Vol%	2cl 1,50	4cl 3,00
<i>Saure Kirsche</i>	16Vol%	2cl 1,50	4cl 3,00
<i>Amaretto Disaronno</i>	28Vol%	2cl 1,80	4cl 3,60
<i>Baileys Crème</i>	17Vol%	2cl 1,80	4cl 3,60
<i>Jägermeister</i>	35Vol%	2cl 1,80	4cl 3,40
<i>Underberg, Flacon</i>	44Vol%	2cl 1,90	-
<i>Kümmerling</i>	35Vol%	2cl 1,50	4cl 3,00
<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	38Vol%	2cl 1,50	4cl 3,00
<i>Ramazzotti</i>	30Vol%	2cl 1,80	4cl 3,60
<i>Fernet Branca</i>	39Vol%	2cl 1,60	4cl 3,20
<i>Becherovka</i>	38Vol%	2cl 1,80	4cl 3,60
<i>Becherovka Lemond</i>	20Vol%	2cl 1,80	4cl 3,60



Obstler & Grappa

Nordhäuser Obstbrände – reiche Ernte -

Williamsbirne 30Vol% 2cl 1,80 4cl 3,60

Mirabelle 30Vol% 2cl 1,80 4cl 3,60

Longdrinks & Mixgetränke

jeweils mit 5cl Spirituose

Wodka-Orange 4,50

Cuba-Libre ^{3,9} 4,50

Campari-Soda ³ 4,50

Whisky-Cola ^{3,9} 4,50

Sekt

Rotkäppchen, trocken / halbtrocken 0,1l 2,00

Rotkäppchen, trocken / halbtrocken 0,75l 14,00

L



Weinkarte

Wir kredenzen Ihnen erlesene Weine aus der Region
Saale-Unstrut vom **Weingut Böhme & Töchter**.
Neben zahlreichen Auszeichnungen bei der
Landesweinprämierung Saale Unstrut konnte das Weingut
Böhme im Jahre 2011 den begehrten Eintrag im „Gault
Millau“ Wein Guide Deutschland erringen

Weißweine

	Karaffe 0,25l	Flasche 0,75l
Müller-Thurgau, QbA, trocken Bukett: Äpfel, Mango, Grapefruit dezentos Muskataroma, fruchtige Säure, harmonischer Abgang	6,00	17,00
Riesling, QbA, trocken Bukett: grüne Äpfel und Zitrusfrüchte, frischfruchtige Säure	6,50	18,00
Kerner, QbA, trocken Bukett: rieslingähnlich mit frischer Säure und harmonischem Finale	6,00	17,00

