

Frisch vom Feld

Herbstlicher Salat klein

Junge Blattsalate mit Rotkohl Kürbiskernen & Hokkaidostiften 6,20

Herbstlicher Salat

Junge Blattsalate mit Rotkohl, Hokkaidostiften, Schafskäse, gerösteten Kernen & Oliven 14,50

Wahlweise zu allen Salaten:

gebratene Zanderstreifen zzgl. 10,70

Fleischlos Genießen

Rührei mit frischen Kräutern

Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

mit Buttermöhren, 15,00

mit Rahmchampignons 16,20

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und rustikalen Weißbrot 13,80

Hausgemachter Thüringer Wickelkloß „nach Familienrezept“

mit Rahmchampignons 14,80

Zum Löffeln

Fischtopf
nach Art des Hauses 13,80

Würzfleisch
vom Geflügel überbacken mit Gouda 11,80

Kleinigkeiten

Weinbergschnecken
in Tomaten-Knoblauchsud 12,80

Gratinerter Ziegenkäse
*auf Baguette, Rosmarin-Brot Chip, Honig,
Sesam & Blattsalat* 15,20

Flammkuchen

Klassisch (Speck/ Zwiebel) 14,80

Ente (Preiselbeeren/Rotkohlsalat/Apfelscheiben) 16,80

Kürbis (Schafskäse/Kürbiskernöl/Rosmarin/Kürbiskerne) 16,80

Ziege (gerösteter Sesam / Honig / Tomate und Frühlingszwiebeln) 16,80

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Miesmuschelzeit

Frische Miesmuscheln <i>in pikantem Tomaten-Knoblauchsud mit Brot und Kräuterbutter</i>	18,50
Frische Miesmuscheln <i>in Weißwein-Ingwer-Chili Sud mit Brot und Kräuterbutter</i>	18,50
Frische Miesmuscheln <i>in Kokossoße mit Zitronengras, Chili und Koriander dazu Brot und Kräuterbutter</i>	18,50

Aus dem Wasser

Frische Forelle „Müllerin Art“ ca. 350g mit Zitrone & Petersilie gefüllt, dazu Kräutersoße, Buttermöhren & Salzkartoffeln	25,80
Zanderfilet auf Rahm-Wirsing & Salzkartoffeln	25,80

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Fleischgerichte

Hausgemachter Hackbraten <i>mit Buttermöhren & Kartoffelpüree</i>	16,80
Putenleber <i>mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelpüree</i>	16,80
Blut und Leberwurst <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	18,20
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Pommes & Rahmchampignons</i>	22,80
Hirsch - Burger <i>mit Camembert, Herbstlichen Salat, Preiselbeeren & Soße nach Art des Hauses</i>	15,50
Hirschbraten <i>mit Apfelrotkohl, Thüringer Kartoffellöße & hausgemachte Preiselbeeren</i>	20,50
Gebackene ½ Ente <i>mit Apfelrotkohl, hausgemachtem Thüringer Wickelkloß & hausgemachte Preiselbeeren</i>	28,50
Kassler-Steak mit Backpflaumen gefüllt <i>dazu in Semmelbutter geschwenkten Rosenkohl, Bratkartoffeln & Bratensoße</i>	19,80

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Süße Sünden

Bratapfel im Blätterteigmantel	
<i>Gefüllt mit Marzipan auf Vanillesoße</i>	<i>10,80</i>
Hausgemachter Hefekloß „nach Familienrezept“	
<i>mit Blaubeeren</i>	<i>10,80</i>
<i>mit Vanillesoße & Mohn</i>	<i>10,80</i>
Hausgemachter Eierkuchen	
<i>mit Kirschsoße gefüllt, Zucker & Zimt</i>	
<i>oder Apfelmus gefüllt, Zucker & Zimt</i>	<i>11,80</i>
Schokoladenküchlein	
<i>mit warmen Kirschen & einer Kugel Vanilleeis</i>	<i>9,80</i>

Eiskarte

Fährhausliebe	
<i>heiße Himbeeren & Vanilleeis</i>	<i>8,80</i>
Krokant Eisbecher mit	
Hausgemachter Karamellsoße & Sahne	
<i>1K. Schoko 2K. Vanilleeis</i>	<i>8,50</i>
Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne	
<i>2K. Schoko 1K. Vanille</i>	<i>8,50</i>
Schwedeneisbecher	
mit Eierlikör, Apfelmus & Sahne	
<i>3K. Vanilleeis</i>	<i>8,50</i>
Eiskaffee mit Sahne	
<i>2K. Vanilleeis</i>	<i>7,80</i>
Eisschokolade mit Sahne	
<i>1K. Vanilleeis 1K. Schoko</i>	<i>7,80</i>