

Speisenkarte



Suppen

Tagessuppe - Rinderkraftbrühe mit Einlage € 2,90

Tomatencremesuppe im Whiskeyglas serviert mit Sahnetopf € 4,00



Kleine Gerichte

Hawaii-Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
an Salatgarnitur € 5,80

„Schlemmertost vegetarisch“ an Salatgarnitur-
-Champignons, Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Butter geschwenkt,
auf Toast, mit Käse überbacken- € 6,80

Wrap, gefüllt mit Pfannengemüse, mit Kräuter-Dip an Salatgarnitur € 6,50

Vorspeisen

Rinderfilet-Carpaccio vom Auerochsen mit Rucola-Parmesan mariniert,
serviert mit Antipasti und Baguette € 7,50

Hausgebeizter Lachs an Erdbeer-Avocadosalat, mariniert in einer
mediterranen Kräutervinaigrette, dazu Baguette € 7,20

Salate

Kleiner bunter Salatteller € 3,00

Salatteller mariniert mit Kräuterdressing,
dazu gebratene Putenstreifen und Baguette € 8,80

„Küchenchef-Salat“ - in Balsamico-Vinaigrette
mit Rindfleischstreifen und Champignons, dazu Vollkornbrot € 9,20

Großer bunter Salatteller mit Himbeervinaigrette mariniert,
mit Scampispiß dazu Aioli und Baguette € 9,00

Nudelgericht

Hausgemachte Ravioli mit Kräuter-Puten-Farce auf Tomatensoße
dazu bunter Salatteller € 9,20

Speisenkarte



Vegetarisch - hausgemacht -

Seitan-Geschnetzeltes in einer Bärlauch-Kräutersoße,
dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller € 9,50
Seitan ist ein besonders eiweißreiches Weizenmehlprodukt.
Seitan lässt sich im Aussehen, Geschmack und Konsistenz mit Fleisch vergleichen.

Linsenbratlinge auf feiner Silvaner-Frankenweinsauce
mit Sesam-Bratkartoffeln, dazu bunter Salatteller € 8,50

Marinierte Tofuwürfel mit Grillgemüse
dazu Bandnudeln und bunter Salatteller € 9,50

* * *

Fischspezialitäten



Gebratene Rhönforelle mit Chili Butter,
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller € 11,80

Rhönforelle mit Kräutern gefüllt und in Folie gegart
dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller € 12,20

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste, auf Tomatensauce,
mit Basmatireis und bunter Salatteller € 12,90

Doradenfilet auf Paprikaschaumsoße,
dazu Basmatireis und Salatteller € 13,50

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln € 7,20

Rhönforellenfilet, geräuchert, mit Meerrettichsahne
an Salatgarnitur und Toastbrot € 7,20

Speisenkarte



Geflügel

Saltimbocca von der Pute auf Tomatensoße,
dazu hausgemachte Bandnudeln und Salatteller € 10,20

Geschnetzeltes fein-scharf von der Pute
mit Butterreis und Salatteller € 9,50

* * *

vom Rind



Südamerikanisches Rumpsteak:
- mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller € 15,30

Südamerikanisches Rumpsteak nach Strindberg Art
mit Bratkartoffeln und Salatteller € 15,80

Grill-Hauspieß
Schweinefilet und Rumpsteak an einem Spieß mit Grillgemüse,
dazu Bratkartoffeln € 15,80

* * *

vom Schwein



Schnitzel, paniert, mit Pommes frites und buntem Salatteller € 8,50

„Bauernschmaus“ - Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken -
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller € 10,20

Filetspitzen vom Schwein in Dijonsenfsoße mit frischen Champignons
und Zwiebeln, dazu Macairekartoffeln und bunter Salatteller € 12,30

Thüringer Rostbrätchen (Schweinekammsteak)
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu bunter Salatteller € 8,80

„Sonnentau“-Platte
- Schweinefiletspieß mit Käse überbacken -
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle € 12,10

Speisenkarte



Hausmannskost

1 Paar Bratwürste mit hausgemachtem Sauerkraut und Brot € 7,00

Hausgemachte Schweinesülze mit Essig-Öl und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller € 8,20

* * *

Brotzeiten

Wurstbrot garniert auf Holzbrett  € 4,20

Schinkenbrot mit hausgemachten rohen Schinken € 4,80

Brotzeitplatte mit Wurst, Gerupfter, Butter und Brot € 7,20

Vesperplatte - mit hausgebeizten Schinken und Hausmacher Wurst
dazu Butter, Brot und ein Trunk „Original-Fladunger-Maulaff-Obstler“ € 9,50

Strammer Max - Schinkenbrot mit hausgemachten rohen Schinken
und zwei Spiegeleiern - € 6,80

Münchner Wurstsalat mit Brot € 5,50

* * *

Käse

Käsebrot auf Holzbrett garniert € 4,50

Gebackener Camembert mit Toast, Butter
und Preiselbeeren € 5,50

Fränkische Spezialität: Gerupfter mit Brot
-angemachter Camembertkäse - € 5,50

* * *

Dessert

Vanille-Quarkschaum mit Wan Tan, auf Mango-Maracujakompott € 4,90

Tonkabohnenparfait mit Basilikum-Pinienkernpesto,
dazu Himbeerkompott € 5,20

Hausgemachter Crepé mit Erdbeer-Romanoff
dazu Bauernhof-Vanilleeis € 5,20



Im Weiteren empfehlen wir unsere Eis- und
Kaffeespezialitäten, sowie Kuchen und Torten.

