Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salatteller
(verschieden hausgemachte Rohkostsalate)
5,50 €

Mühlhäuser Wurstesuppe
mit Fadennudeln und Gemüseeinlage
4,00 €

Feines Würzfleisch
mit Käse überbacken, dazu Baguette
6,50 €

Soljanka

5,50 €

Hauptgerichte:

Geschmortes aus dem Topf

Goulasch
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
13,50 €

Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
19,00 €

Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
23,50 €

Lammhaxe
dazu Rosenkohl und Thüringer Klöße
23,50 €

Aus heimischen Wäldern

Wildgoulasch
mit Rahmchampignons und Kroketten
17,50 €

Wildschweinbraten
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
23,50 €

Geschmorter Rehbraten
dazu Rahmchampigons
und Thüringer Klöße
25,50 €

Wildschweinwickelbraten
mit Rosenkohl und hausgemachten
Semmelplätzchen
21,00 €

Aus der Pfanne auf den Teller

Schweineschnitzel
mit Rahmchampignons, dazu
Steakhouse Pommes
16,50 €

3 Schweinemedaillons mit Würzfleisch
und Käse überbacken, dazu Kroketten
19,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Steakhouse Pommes, dazu
ein Beilagensalat
26,50 €

Deftiges Eisbein
mit Sauerkraut und Kartoffeln
14,50 €

Für Umbestellungen berechnen wir pauschal

1,00 €

Geflügel

Geschmorte Entenkeule
mit Rosenkohl und Kroketten
20,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Kaisergemüse und Kartoffelspalten
18,50 €

2 knusprige Hähnchenschenkel
mit Steakhouse Pommes und kleinem
Beilagensalat
17,50 €

Zarte Entenbrust
mit Apfelrotkohl und Semmelplätzchen
26,50 €

Gänsebrust
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
28,50 €

Aus Bach und Meer

Scheiben vom selbst geräucherten Lachs
an Wildkräutersalat, mariniert mit
Honig-Senfdressing, dazu Kartoffelröstis
17,00 €

Gedünstetes Seelachsfilet
mit Zitronen-Dill-Soße an
Kaisergemüse und Kartoffeln
18,50 €

Forelle „blau“ aus heimischen Gewässern
mit Sahnemeerrettich und Kartoffeln
19,00 €