

Gans und gar



<i>Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing und geröstetem Schwarzwälder Schinken</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gänsekeule aus dem Ofen mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Klößen und Marzipanapfel</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Rote Bete Salat</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen</i>	<i>15,90 €</i>
<i>2 Kaninchenkeulen „Thüringer Art“ in Wacholdersauce mit Klößen. Wahlweise servieren wir dazu Feldsalat oder Apfelrotkohl</i>	<i>18,20 €</i>
<i>Halbe Bauernente aus dem Ofen in eigener Sauce, dazu Apfelrotkohl und Klöße</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Schweinshaxe mit Sauerkraut und Klößen</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Gekochtes Eisbein in Kümmel- Majoran- Sauce mit Kartoffelpüree und Sauerkraut</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Wildschweinbraten aus der Keule mit Rotwein- Wacholdersauce, Klößen und Apfelrotkohl</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Gerne servieren wir Ihnen zu allen Gerichten anstatt Apfelrotkohl auch Speckrosenkohl.</i>	
<i>Unsere Weinempfehlung „Terra d' Alter“ Portugal 0,75l</i>	<i>15,90 €</i>