



Wartburgklassiker

in Schälchen serviert mit einer Auswahl von frisch gebackenem Brot ^{A,F,H,K}
Gebratenes Thür. Mett ^{J,L} mit gepökeltem Landschinken ^{1,2,5} und hausgemachtem Tomatenchili
Thüringer Bratwürstchen ^{G,J} mit Meerrettichsenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt
Bio-Frischkäse ^G mit Kresse ^J und Honig aus der Schlossmühle Tonndorf
Kartoffelklößchen ^{2,5,8,L} mit Petersilie und Schmand-Sauerkraut ^{G,I,L}
Eisenacher Sülzwurstsalat ^{F,I,J} mit Radieschen
Schköleener Wels ^{I,J} geräuchert mit Meerretticheis ^{5,11,G}
Wildragout mit Wurzelgemüse ^{A,I,L} und Rosmarinstreusel ^{A,G}

€ 24,90



Vorspeisen

Kleine Thüringer Bratwurst mit Kartoffel-Apfelsalat ^{I,J,8}
hausgemachtes Tomatenchili
Schabzigerklee-Senf

€ 13,90

Pikante Karottensuppe, Radieschen Schaum, Kresse ^{A,G,L}

€ 10,90

Avocado-Panna Cotta, Tomatentartar, Kirschtomaten-Chutney
Pestocreme, Bunter Salat, Crostini ^{A,G}

€ 16,90



Hauptgerichte

Thüringer Klöße mit hausgemachtem Rotkohl Wählen Sie dazu...

Geschmortes Wild aus dem Thüringer Wald mit Wacholdersauce ^{A,G,I,L,2,5,8}

€ 25,90

oder

Geschmorten Rindersauerbraten ^{A,C,G,I,J,2,5,8}

€ 23,90



Schweinefilet im Speckmantel, Schweinebacke, Karottencreme
Ratatouille mit Wurzelgemüse, Sherry ^{A,B,G,2,5,11}

€ 34,90



Rumpsteak, Grillgemüse, Röstipommes, Thymian ^{A,G}

€ 36,90

Brust vom Fasan im Speckmantel, Fregola, Pak Choi ^{A,2,5}

€ 28,90

Seeteufel, Mediterrane Kruste, Frühlingzwiebeln, Wildreis, Weißweinsauce ^{A,B,G,J}

€ 37,90

Pulpo, Wassermelonensalat, Schwarzes Risotto, Safransauce ^{A,B,G,N}

€ 29,90



Spitzkohlroulade, Quinoa, Pilzpfanne, Weißweinschaum ^{F,I}

€ 24,90



Frische Linguine, Rohe Gemüsetomatensauce, Pecorino, Basilikum, Oliven ^{A,C,G}

€ 24,90



Landgrafen Menü

Gebeizter und geflämmt Lachs, Asiatischer Salat
Wildkräutersalat, Grapefruit-Sesamdressing ^{A,B,D,J,K}

€ 18,90



Kressecremesuppe mit Flusskrebsschwänzen ^{A,B,G,I}

€ 12,90



Kalbsrücken, Mangoldrolle, Süßkartoffelpüree, Kaiserschoten, Calvados-Sauce ^{A,G}

€ 35,90

4-Gang-Menü mit Dessert

€ 65,90

Wählen Sie den krönenden Abschluss des Menüs
aus unserer Dessertkarte.



Aus der hauseigenen Patisserie

Kokosnuss-Panna Cotta, Ananasragout, Gewürzeis ^{A,B,C}

€ 12,90

Mango Flex, Cheesecake, Tonkabohnen ^{A,B,C}

€ 12,90

Topfenparfait, Limette, Exotische Früchte, Schaumwein Espuma ^{A,B,C}

€ 13,90

Bauernhof-Eis von Familie Pfaff aus Dermbach

„Wartburg-Eiscreme“ (Schokolade mit Cookies)

Vanille

Schokolade

Erdbeere

^{A,C,G,H}

je Kugel € 2,50

Internationale Käseauswahl^{G,I,J}

mit Trauben und Feigensenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt

€ 16,90

Hinweise für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Bitte fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter!