

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in der Landgrafenstube im Romantik Hotel auf der Wartburg begrüßen zu dürfen! Wir alle werden Ihnen einen in jeder Hinsicht schönen und genussvollen Aufenthalt bereiten.

Wer die Welt der thüringischen Spezialitäten bei Original Thüringer Bratwurst und echten Thüringer Klößen sieht, wird sich auf der Wartburg einerseits bestätigt und andererseits überrascht vorfinden.

Unsere **Küchenchefin Annett Reinhardt** lebt ein besonderes Konzept weiter, das der Authentizität dieses besonderen Ortes mehr als gerecht wird: sie verschreibt sich der Historie und verbindet historische Menüfolgen mit ihrer zeitgenössischen Küchenphilosophie.

Historisch belegte Festbankette, die vor über hundert Jahren auf der Wartburg gegeben wurden, stehen Pate und werden von Reinhardt und ihrem Team modern und neu interpretiert.

Ursprüngliche Aromen, die Einfachheit der Rezeptur und das in bester Qualität, vorrangig Bio, sind die Maßstäbe von Reinhardts Landgrafenküche. Und nicht zuletzt der Blick: von der sich anschließenden Landgrafenterrasse hat man eine atemberaubende Aussicht über den Thüringer Wald bis hin zur Rhön und weit nach Hessen hinein.

Danke, dass Sie heute bei uns sind!

Ihr **Peter Herrmann**
Gastronomischer Leiter

Ihre **Annett Reinhardt**
Küchenchefin

Ihre **Ute Bach**
Serviceleiterin

und die Damen und Herren der Küche und des Restaurants Landgrafenstube.

Ein klassisches Menü aus der Geschichte der Wartburg

„Staatswappen des Großherzogtums Sachsen-Weimar-Eisenach“

Dinner am 27. April 1901

„Suppe Orleans“

Tomatenessenz mit Geflügelravioli, Shrimps und Kichererbsen

A,B,C,G,I

*Der bekannte Gastrosoph Grimod de la Reynière plädierte für die Suppe mit dem Ausspruch:
"Die Suppe ist in einem Diner, wie das Portal oder der Eingang zu einem Gebäude, was so viel sagen will, dass sie
ahnen lässt, was noch folgt, ungefähr wie die Overtüre einer Oper"*

€ 7,90

„Ganzer Rheinlachs gebacken“

Lachs im Brickteig gebraten mit Safranrisotto und Mangold

A,C,D,G,J

*In Überlieferungen wird erzählt, das der Glasbläser Valerio di Fiandra 1574 zur Hochzeit seiner Tochter
ein Reisgericht serviert hat, bei dem er den gleiche Safran, den er auch für die Farbe zum bemalen der Fenster des
Mailänder Doms nutzte.*

Nur eine der Geschichten, die sich um die Entstehung dieses Reisgerichtes ranken.

als Hauptgericht € 23,90 | als Zwischengericht € 16,90

„Perlhuhn mit Brotsoße“

Perlhuhn mit Feldsalat, Kartoffel und Birne

A,G,I,K

*Schon im römischen Reich zählten Perlhühner zu den besonderen Delikatessen. In der Folgezeit wurden
Perlhühner nur noch bei besonderen Gelegenheiten serviert...Auch an der Tafel der Landgrafen*

als Hauptgericht € 25,90 | als Zwischengericht € 19,90

„Lammrücken gratiniert Szegediner Art“

Duett vom Lamm mit Sauerkrautpüree und Paprikazwiebeln

A,G,I,L

*Bereits im 17. Jahrhundert wurde das Rhönlamm erwähnt. Ein Eintrag in den Akten des Hochstiftes Fulda, aus
dem Jahre 1844, mit den Worten "...selbst im Ausland unter dem Namen Rhönschaf gekannt", beweist seine
damalige Verbreitung, wobei es auch gerne in der Französischen Küche verwendet wurde.*

als Hauptgericht € 28,90 | als Zwischengericht € 22,90

Menü mit Dessert nach Wahl : € 69,90

Kombinieren Sie ein Menü Ihrer Wahl

4 Gänge inklusive Suppe und Dessert: € 59,90



Unsere Klassiker

Wartburgvesper

in Schälchen serviert mit einer Auswahl von frisch gebackenem Brot
A,F,H,K

Gebratenes Thüringer Mett mit gepökeltem Landschinken und Tomatenchili
J,L,1,2,5

Thüringer Bratwürstchen mit Meerrettichsenf aus der Senfmühle Kleinhettstedt
G,J

Bio-Frischkäse mit Kresse und Honig aus der Schlossimkerei Tonndorf
G,J

Kartoffelklößchen mit Petersilie und Schmand-Sauerkraut
G,I,L,2,5,8

Eisenacher Sülzwurstsalat mit Radieschen
F,I,J

Schkölener Wels geräuchert mit Apfelmeerrettich
G,I,J,5,11

Wildragout mit Wurzelgemüse und Rosmarinstreusel
A,G,I,L

€ 22,90

Ein Original zur Vorspeise

Kleine Thüringer Bratwurst mit Kartoffel-Apfelsalat
hausgemachtes Tomatenchili und Schabziger-Klee-Senf
G,I,J,L,4

€ 8,90

Ein Original als Hauptgericht

Geschmorte Hirschkeule mit Thymiansauce
Rotkohl und Thüringer Kloß
A,G,I,L,2,5,8

€ 24,90



Gebratene Maishähnchenbrust mit Erbse und Chorizo

A,G,I

Das Prinzip der kohlenhydratarmen Diät wurde zuerst von dem Engländer William Banting im 19. Jahrhundert bekannt gemacht. Die sehr fleischbetonte Kost war ihm zur Gewichtsabnahme von seinem Arzt verordnet worden. Kohlenhydratarmer Ernährung ist eine der Bewegungen die unsere Ernährung in der heutigen Zeit entscheidend prägen.

als Zwischengericht € 16,90

Gebratenes Zanderfilet mit Bohnenvariation und grünem Spargel

D,G,I

Nachweise über die Kultivierung von Bohnen reichen bis zu 8000 Jahre zurück. Aufgrund Ihrer Proteine, Fasern, Vitamine und Mineralien sind sie für eine gesunde Ernährung von großer Bedeutung. Seit dieser Zeit verwendet man auch Anis, Fenchel und Kümmel, um dem berüchtigten „Böhnchen“ seinen Schrecken zu nehmen...

als Hauptgericht € 26,90 | als Zwischengericht € 19,90

Rinderfilet „Wellington“, Champignons, Kräutersaitling, Speck und Blätterteig

A,C,G,I

Müde von der Schlacht kehrte der 1. Duke von Wellington zurück. Nach der Schlacht von Vitoria, 1813, wurde angeblich ein in Teig gebackenes Filet serviert, was in der Folge zu seiner Leibspeise wurde...lassen Sie sich von unserer neuen Variante überraschen.

als Hauptgericht € 35,90 | als Zwischengericht € 27,90

Vegetarisch

Olivenklößchen mit gebackenem Fetakäse, Basilikum, Olive und Kirschtomaten

A,G,I,J,L

Der Name Feta ist seit 2002 geschützt und beschreibt ausschließlich Käse der von dem griechischen Festland oder den Inseln der Region Lesbos stammt. Grund hierfür war das 90% des original hergestellten Feta aus Griechenland stammt. Seine traditionelle Herstellung kann bis ins Altertum zurückverfolgt werden

€ 17,90

Vegan

Gnocchi mit Kresse, Radicchio, Moosbeeren und Buchweizenkrokant

A,H,I

Die Vegan Society wurde 1944 von dem Engländer Donald Watson gegründet. Bewusste Ernährung trifft immer wieder auf vergessene Lebensmittel. Moosbeeren gehören zur Familie der Heidekrautgewächse. Sie sind reich an Antioxidantien und Gerbstoffen und besitzt antibakterielle Eigenschaften.

€ 18,90



Aus der hauseigenen Pâtisserie

Schokolade und Vanille

A,C,F,G,H,10

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

€ 9,90

Limone und Zitrone

A,C,G,H,8

Geeiste Limettentarte mit Limonensauce und Zitronensorbet

€ 9,90

Sommerzeit ist Eiszeit

C,G,H

Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis aus der Röhn mit Kirschragout und Sahne

€ 7,90



Ein kleines, feines Dessert aus unserer Pâtisserie

Herzlich willkommen in einem Haus der arcona HOTELS & RESORTS!

Wir, die arcona HOTELS & RESORTS möchten unser Selbstbewusstsein als Gastgeber für Sie noch sichtbarer machen. Daher spielt das Thema **Freundschaft** in all unseren Bereichen eine noch größere Rolle und vermittelt Ihnen im weitesten Sinne das Gefühl von **Vertrautheit, Verbundenheit und Zuhause** während Ihres Aufenthaltes in unseren 20 Hotels.

Feiern Sie mit uns dieses Jahr die **Freundschaft** und freuen Sie sich auf **Sympathie, Lächeln & Geborgenheit.**

Die Landgrafenstube im Romantik Hotel auf der Wartburg empfiehlt Ihnen ein

„FREU(N)DE-DESSERT – Kaffeezeit“

(Brownie mit weißem Kaffeemis und Sauerkirschen)

A,C,G,L

€ 6,90

Käse aus der Region

Thüringer Käseauswahl
mit Feigensenf aus Kleinhettstedt ^{G,J,11}

G,J,11

€ 13,00

LandgrafenStube



Burgcafé Gadem

Schon Walter von der Vogelweide rühmte in seinen Liedern die große Gastfreundschaft des Landgrafen Hermann von Thüringen. An diese Tradition knüpft das Burgcafé an. Genießen Sie die einmalige Wartburg-Torte aus unserer hauseigenen Konditorei und zahlreiche Kaffeespezialitäten. Den Geschmack der Wartburg-Torte können Sie auch als gekühlte Variante mit unserer erfrischenden Wartburg-Eiscreme genießen. Unserer Gastwirt Michael Jäckel heißt Sie mit seinem Team herzlich willkommen.

Abendveranstaltungen in der Burgschänke

In den Abendstunden hat die Wartburg, fernab der Touristenströme, ihren ganz eigenen Reiz. Im Gadem richten wir ganz besondere Abende aus. Für kleinere und größere Festlichkeiten für bis zu 50 Personen ist die Burgschänke exklusiv buchbar. Genießen Sie es, das UNESCO Welterbe für sich allein zu haben.





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.

Wir haben unsere Speisekarte für Allergiker mit den vorbenannten Stoffen gekennzeichnet.
Bitte fragen Sie gern dazu unsere Mitarbeiter!

Allergene/allergens	Zusatzstoffe/additives
A) Gluten/gluten	1. Phosphat/phosphate
B) Krebstiere/crustaceans	2. Konservierungsstoffe/preservatives
C) Eier/eggs	3. Farbstoff/colouring agent
D) Fisch/fish	4. Süßungsmittel/sweetener
E) Erdnüsse/peanuts	5. Antioxidationsmittel/antioxidant
F) Soja/soy	6. Geschmacksverstärker/flavour enhancer
G) Milch/milk	7. Verdickungsmittel/thickening agent
H) Schalenfrüchte/nuts	8. Säuerungsmittel/acidifier
I) Sellerie/celery	9. Emulgator/emulsifier
J) Senf/mustard	10. Stabilisator/stabilizer
K) Sesam/sesame	11. Geschwefelt/sulfurized
L) Schwefeldioxid/sulphur dioxide	12. Geschwärzt/blackened
M) Lupine/lupin	13. Gewachst/waxed
N) Weichtiere/molluscs	14. Koffein/caffeine
	15. Chinin/quinine
	16. Milcheiweiß/milk protein
	17. Taurin/taurine