



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!

Ihre **Annett Rheinhardt**
Küchenchefin

Ihre **Ute Bach**
Serviceleiterin

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



Ein klassisches Menü aus der Geschichte der Wartburg

*„Die Sage von der Gründung der Wartburg“
Dinner am 27. September 1896*

*„Suppe maltesischer Art“
Essenz von der Wachtel, Ravioli und Kichererbse ^{J,I}*

In allen Kulturen kann man Gerichte finden, die in einem Topf gegart werden: in der arabischen und chinesischen Küche wird die Beilage über dem schmorenden Gemüse gedämpft, in Frankreich gibt es ein „Cassoulet“, in Irland einen „Stew“, die englische Küche hat ihren „Chowder“. Mit einem Eintopf fing das Kochen an...

€ 9,90

*„Rheinlachs mit Limonenpüree und Soße“
Lachs, Limone, Lauch und Krebschwänze ^{C,D,G,I,B}*

Lachse werden schon bei Plinius dem Älteren erwähnt. Auch in Europa gab es viele Lachsschwärme in den Flüssen. Besonders der Rhein galt als Fluss mit zahlreichen Lachsfischen. Als die Industrie sich im 19. Jahrhundert an den Ufern ansiedelte, Wasserkraftwerke die Flüsse versperrten und die Wasserqualität sich durch starke Verschmutzung immer mehr verschlechterte, verschwanden die Lachse allmählich.

Heute sind an vielen Stauwehren Fischtreppe für Lachse angebracht und es darf nur noch kontrolliert gefischt werden.

als Hauptgericht € 24,90 | als Zwischengericht € 17,90

*„Fasan“
Brust vom Fasan im Speckmantel, Belugalinsen Petersilienwurzel ^{A,G,I,L}*

Im Mittelalter galt der Fasan als Inbegriff der Luxusspeisen und der Schwelgerei.

Er spielte aber auch in der Volksmedizin eine bedeutende Rolle.

Die Jagdsaison beginnt im Herbst und ist in Deutschland begrenzt vom 01. Oktober bis 15. Januar

als Hauptgericht € 27,90 | als Zwischengericht € 19,90

*„Lamm gebraten“
Rücken und Ragout vom Lamm, Schwarzwurzel und Polenta ^{A,C,G,H,I,J}*

„Roti“, der klassische Bratengang wurde zu früherer Zeit mit Salat serviert.

Wir reichen den Lammrücken rosa gebraten mit einem Ragout aus der Haxe.

als Hauptgericht € 31,90 | als Zwischengericht € 22,90

Menü mit Dessert nach Wahl : € 69,90



Unsere Klassiker

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^I und Honig aus der Schlossimkerei 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 Apfelmeerrettich^{5,11,G}
Wildragout mit Wurzelgemüse^{A,I,L} und Rosmarinstreusel^{A,G}

€ 22,90

Ein Original zur Vorspeise

Kleine Thüringer Bratwurst mit Kartoffel-Apfelsalat^{4,G,J,L}
hausgemachtes Tomatenchili
Schabzigerklee-Senf

€ 13,90

Ein Original als Hauptgericht

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

€ 24,90

Geschmorter Rindersauerbraten
Rotkohl und Thüringer Kloß^{2,5,8,A,G,I,L}

€ 22,90

Etwas für kalte Tage?

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl^{A,G}

€ 7,90



Bewusster Genuss

Zanderfilet auf Sauerkraut und Rauchfischsoße, Rosmarinkartoffeln ^{A,D,G,I}

Seefisch auf dem Tisch war zu Mitte des 19. Jahrhunderts in Thüringen nur der „besseren“ Gesellschaft möglich. Der Ausbau der Eisenbahn und der Wasserwege ab 1838 sorgte für eine deutlich bessere Versorgung. Jetzt war es möglich geworden, auch frischen Seefisch zu erhalten und nicht nur getrocknete oder gesalzene Ware.

als Hauptgericht € **24,90** | als Zwischengericht € **17,90**

Rinderfilet und Ochsenbacke, Kürbis und Entenstopfleber ^{A,C,G,I}

Aufgrund seines geringen Fettgehaltes war das Filet auch bei den Damen am Hofe sehr beliebt. Unzählige Rezepte, in der die Verwendung vom Kopf bis zur Spitze niedergeschrieben wurde, handeln von diesem Stück, welches auch wegen seiner Größe gerne serviert wurde.

als Hauptgericht € **33,90** | als Zwischengericht € **25,90**

Vegetarisch

Risotto mit Erbse und Parmesan ^{A,C,G,I}



*„Geschichten sind ein bisschen wie Risotto: Das Ganze köchelt vor sich hin, und nach und nach werden verschiedene Zutaten hinzugefügt.“ Donna Leon
.. um zu einem genussvollen Verbindung zu verschmelzen. Lassen Sie sich überraschen.*

als Hauptgericht € **19,90**

Vegan

Gnocchi und Blumenkohl, Safranschaum ^{A,H,I}



Die Vegan Society wurde 1944 von dem Engländer Donald Watson gegründet. Auch wir wollen diese Ernährungsform anbieten.

als Hauptgericht € **18,90**

Low Carb

Wildkräutersalat, rosa Entenbrust, Fenchel und Granatapfel ^{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 Hauptgericht € **19,90**



Aus der hauseigenen Pâtisserie

Brombeere, Schokolade und Joghurt ^{A,C,G,L}

Die Brombeeren sind eine Sektion aus der umfangreichen und weltweit verbreiteten Pflanzengattung Rubus innerhalb der Familie der Rosengewächse. Die Sektion umfasst mehrere tausend Arten, allein in Europa wurden mehr als 2000 Arten beschrieben.

€ 9,90

Topfenknödel mit Pflaume und Vanilleeis ^{A,C,G,L}

Vor 2000 Jahre dichtete der Römer Marcus Valerius Martial „Nimm Pflaumen für des Alters morsche Last, denn sie pflegt zu lösen den hartgespannten Bauch“ In Österreich und Ungarn serviert man traditionell Topfenknödel. Sie waren der Ideengeber für die bekannten Quarkkrapfen von den Wochenmärkten in Deutschland, wo sie sich großer Beliebtheit erfreuen.

€ 9,90

Limette, Passionsfrucht und Mango ^{A,C,G,L}

Limetten sind grün bis gelb, rundlich mit einem Durchmesser von drei bis sechs Zentimetern. Ihr Fruchtfleisch ist essbar und schmeckt sehr sauer, vergleichbar mit Zitronen, aber meist mit einer intensiveren, würzigeren Note.

Die Limette enthält, ähnlich der Zitrone, eine relativ große Menge an Vitamin C sowie in geringerem Umfang auch einige B-Vitamine. Dennoch beträgt der Gehalt an Vitamin C nur etwa 50 % der Zitrone

€ 9,90

Käseauswahl

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf aus Kleinhettstedt ^{G,L}

€ 13,00



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