

Erfurt ist seit Jahrhunderten eine Stadt des Gartenbaus. Eine speziell hier angebaute große Bohnenart ist die Puffbohne. Sie gedieh auf den fruchtbaren Erfurter Böden und im milden Klima des Erfurter Beckens besonders gut und war schon im Mittelalter ein wichtiges und beliebtes Nahrungsmittel der Erfurter. Heute ist sie auch ein Maskottchen der Stadt! Man erzählt sich, echte Erfurter zogen früher ihren Hut, wenn sie an einem Puffbohnenfeld vorübergingen. Solche Erfurter hatten auch stets einige Puffbohnen bei sich, um sie aus der Tasche zu essen. Diese innige Verbindung zur Puffbohne brachte den Erfurtern ihren Spitznamen „Erfurter Puffbohne“ ein.

Suppen

Erfurter Puffbohnenuppe ^{E,B,F,K,1,3,7,10} € 5,50
mit krossem Speck Chip

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis ^{B,G,F,E,L,1} €5,90
mit Kokosmilch, Ingwercroutons und Baguette

Klare Rinderbrühe ^{A,B,E,F,1,3,7} € 5,90
mit feinen Streifen vom Gartengemüse, Grießklößchen und Brot

Vorspeisen

Feldsalat mit Roter Beete ^{A,B,C,E,H,I,3} € 9,10

an gebratenem Ziegenkäse, Walnüssen und Preiselbeer – Vinaigrette, dazu frisches Kräuterbaguette

Gratiniertes Würzfleisch ^{B,E,F,G,I,7} € 7,20

Ragout vom Schweinerücken in Champignonrahmsoße mit Käse gratiniert, dazu ofenwarme Toastecken und marinierte Wildkräuter

Kleiner Salat nach Art des Hauses ^{A,E,G,I} € 5,90

mit buntem Pflücksalat, Gurke und Tomate, Hausdressing und Baguette

„Fleischlose,, Gerichte

Spaghetti “Vegibonara” ^{A,B,D,I,2,3,7} € 13,90

mit grünem Spargel, gebratenen Champignons und Parmesanhobeln

Schupfnudel - Kürbispfanne ^{A,B,C,E,L,I,3,7} € 12,50

feiner Hokkaidokürbis und gartenfrisches Gemüse

Veganer Genuss

Fenchel Vollkorn Pasta ^{E,F,L,5} € 12,90

verfeinert mit Tomaten, Anis und Chili, garniert mit Pinienkernen

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet ^{A,B,C,E,H,1,3,7} € 18,20

*mit Räucherlachs und Sauce Hollandaise gratiniert,
dazu Zucchini – Spaghetti*

Forelle „Müllerin Art“ ^{B,E,F,H,1,3,7,10} € 17,90

*an mariniertem Wildkräutersalat und Petersilienkartoffeln,
dazu geschmolzene Butter*

Thüringer Küche – „Klassische Rezepte“

Thüringer Rostbrätel ^{B,G,1,7,10} € 13,20

*mariniertes Steak vom Schweinenacken mit geschmorten
Kräuterzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln*

Rinderroulade nach „Omas Art“ ^{E,F,G,1,2,3,4,7} € 15,90

an hausgemachtem Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Königsberger Klopse ^{A,B,F,G,1,3,7} € 14,50

*im Reisrand, dazu ein kleiner Salat der Saison
mit Rote Beete verfeinert*

Vom Küchenteam empfohlen

<p>Gegrilltes Rumpsteak (200g Rohgewicht) ^{A,B,G,1,7}</p> <p><i>mit Gorgonzolasoße, Speckbohnenbündchen und knusprigen Bratkartoffeln</i></p>	<p>€ 25,50</p>
<p>Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,B,E,G,H,1,2,7,10}</p> <p><i>saftiges Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Rahmerbsen, Pommes Frites und Salatbouquet</i></p>	<p>€ 14,50</p>
<p>Bauernschnitzel ^{A,B,E,F,1,2,5,7}</p> <p><i>mit Spiegelei, Bacon und Gewürzgurke, dazu gebackene Kartoffelecken</i></p>	<p>€ 15,50</p>
<p>Gegrilltes Putensteak ^{F,E,G,1}</p> <p><i>mit gebuttertem Gemüse der Saison und Rosmarin Kartoffelchen</i></p>	<p>€ 13,50</p>
<p>Variation von Blattsalaten ^{E,C,G,1,2,3,10}</p> <p><i>buntes Gemüse, frisch gezupfte Blattsalate, dazu in Honig gebratene Hähnchenstreifen und Hausdressing</i></p>	<p>€ 12,50</p>

Süßes aus der Patisserie

Hausgemachtes Nougatparfait ^{A,B,D,E,1,2,3,4} € 8,50

mit beschwipsten Birnen und Balsamico, Vanillesahne und Himbeerjus

Lauwarme Waldbeerengrütze ^{B,C,E,1,3,4,7,10} € 6,90

mit cremigem Vanilleeis und exotischen Früchten garniert

Unsere besondere Empfehlung

Käsezauber ^{B,C,E,F,L,1,3,4,5,10} € 10,90

*Variation von Hart- und Weichkäse,
arrangiert mit Trauben und Nüssen, dazu zweierlei Dip und frisches Baguette*

*Ihre „Kleinsten“ sind bei uns die Größten,
für sie kochen wir individuell.*

Deklarierungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

A. Eier, B. Milch, C. Sesam, D. Soja, E. glutenhaltiges Getreide, F. Sellerie, G. Senf, H. Fische, I. Krebstiere, J. Weichtiere, K. Lupinen, , L. Nüsse, M. Erdnüsse,
1. Schwefeldioxid und Sulphit 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Farbstoffe,
5. Antioxidationsmittel, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Koffeinhaltig,
9. chininhaltig, 10. Süßungsmittel, 11. enthält eine Phenylalaninquelle