

Speisekarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Würzfleisch von der Gönntaler Putenbrust

mit Emmentaler überbacken und Toast

6,50 €

Hokkaido- Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Kräuteröl

5,40 €

Lammragout in der Paprika

mit Parmesan überbacken an dunklem Bauernbrot

8,40 €

Kleiner Helenensteiner Gartensalat

mit gerösteten Kernen und Honig-Zwiebel-Dressing

5,90 €

Kleines Tatar vom Rind

auf gerösteten Baguette mit Zwiebeln und kleinem Rucola Salat

9,70 €

Hauptgänge

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit herbstlichen Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

14,80 €

Meerrettichschnitzel vom Duroc Schwein

mit Romana Bohnen und Kartoffelrösti

15,40 €

Roulade vom Oberweißbacher Weiderind

mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl

16,90 €

Pulled Pork vom geräucherten Schweinnacken

im Paprikakörbchen auf Kartoffelrösti und Schmelztomaten

16,20 €

Gegrilltes Roastbeef vom Saaletaler Weiderind (250g)

mit Kartoffel-Rosmarin-Gratin und Kräuterbutter an kleinem Salat

28,70 €

Rabenschüssel Sülze von der Grillhaxe

mit Essiggemüse, Remoulade und Bauernbrot

12,70 €

Vital und Vegetarisch

Gebratenes Goldforellenfilet von der Fischzucht Themar

auf mediterranen Bulgur Salat mit Zitronenvinaigrette und kleinem Kräutersalat

17,40 €

Helenensteiner Kartoffelkloß

mit Mangold-Spinatfüllung und Parmesan in milder Basilikum-Käse-Sauce

15,70 €

Cremiges Pilzrisotto

von Steinpilzen und Maronen an Parmesan und kleinen Rauckensalat

14,80 €

Großer Helenensteiner Gartensalat

mit knackigem Gemüse, gerösteten Kernen, Brotchips und Honig-Zwiebel-Dressing

9,90 €

mit FETA 14,80 €

mit gebratenen Goldforellenfilet 16,80 €

Desserts

Hausgemachte Vanille - Creme Brûlée

mit Sanddorn- Buttermilch Eis

6,90 €

Dopple Chocolat

eine Kugel American Cookie Eiscreme auf lauwarmen Schokoladenkuchen

5,80 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

5,50 €