

VORAB

Vegane Blumenkohl-Wings

paniert, BBQ-Dip

*15

9 €

Risotto-Bällchen

mit Teriyaki-Dip, Mango-Salsa

*11, 14, 15

11 €

Klassisches Beef-Tatar

mit Eigelb, Schalotten, Kapern,
Sardellen und Senf

*12,,14,15, 19, 22

19 €

SALAT

Klassischer „Caesar“

mit Romanaherzen, Sardellen, Kapern
Parmesan und Knoblauchbaguette-Chips

*11,12,14,15, 19, 22

13 €

à la Tapa serviert

8 €

auf Wunsch servieren wir gern dazu:

gebratene Maishähnchenbrust

*15

6 €

gebratene Garnelen

*19

7 €

Feldsalat

mit Perl-Couscous, Soja-Joghurt, Cherry-
Tomaten und Chicorée

*15

16 €



AUS DEM SUPPENTOPF

„ALMA's“ Fischsuppe

Lachsfilet, Kabeljau, Sahne, Gemüse

*14, 15, 19

14 €

Lauch-Cremesuppe

Porree, Pastinaken, Kürbiskerne

(Vegan)

*15, 20



12 €

THÜRINGER SPEZIALITÄTEN

geschmorte Kalbsbäckchen

mit Rauke-Polenta und Cherry-Tomaten

*11, 15, 20, 22

32 €

Thüringer Rinderroulade

nach Hausfrauenart - gefüllt mit Speck,
Zwiebeln, Gurken und Senf,
dazu Apfelrotkohl und
Thüringer Klöße

*11, 15, 20, 22

25 €

Kalbsschnitzel vom Thüringer Kalb

mit Bratkartoffeln und
Gurken-Dill-Joghurt-Salat

*11, 12, 14, 15, 19, 22

27 €

KLASSIKER MAL ANDERS

Waldpilz-Risotto

mit Pecorino und Wildkräutern

*14,15

18 €

Pasta mit Wintertrüffel

Pappardelle, Trüffel, Sahne, Pecorino

*11, 14, 15

16 €



Elsässer Flammkuchen

Kräuter-Schmand, Speck, Zwiebeln

*11,14,15

16 €

Kürbis Flammkuchen

Kürbis, Ziegenkäse, Spinat, Schmand

*11, 14

15 €



Gebackenes Lachsfilet

Avocado-Püree, Spargel, Cherry-Tomaten

*14, 15, 19, 20

21 €

Rinderburger

karamellierte rote Zwiebeln, Cheddar, Bacon,
Tomate, Eisberg, dazu Drillinge
und Kräuter- Schmand

*11,12,14,15,20, 22

20 €

Gebratener Zander

Spitzkohlrisotto, Orangen, Chicorée,
Zitronenbutter-Soße

*14, 15, 19

21 €



Lammkotelett vom Grill

Pastinaken-Minzpüree, grüner Spargel,
Demi-Glace

*15

31 €

SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK

TROCKEN GEREIFT

*NACH IHREN WÜNSCHEN GESCHNITTEN UND
ZUBEREITET*

Rinderhüfte, 300g

*15

35 €

Rib-Eye-Steak, 300g

*15

39 €

ZU ALLEN SCHWERGEWICHTEN

SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*14

hausgemachte BBQ-Sauce *1,2,8,15

und unseren klassischen Caesar Salad *11,12,14,15, 19, 22

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse-Pommes oder Ofendrillinge*15

DESSERTGENUSS

Dreierlei Dessert

Schoko-Soufflé,
Vanille-Mousse, Erdbeersoße

*11, 12, 14

13 €

Käseplatte

mit Feigensenf, Trauben

*13, 14, 22

14 €

EISGENUSS

hausgemachtes Eis^{*12,14}

oder Sorbet^{*21}

je Kugel

3 €

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen
Nahrungsmittel

oder deren Bestandteile haben,

sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern!

Gern können wir histaminarm, gluten- oder
laktosefrei für Sie kochen!

Zusatzstoffe:

*1 Konservierungsstoff, *2 Farbstoff, *3 Antioxidationsmittel,
*4 Süßungsmittel, *5 Phosphat, *6 geschwefelt, *7 chininhaltig,
*8 koffeinhaltig, *9 Geschmacksverstärker, *10 geschwärzt,

Allergene:

*11 Gluten, *12 Ei, *13 Erdnüsse, *14 Lactose, *15 Sellerie,
*16 Sesam, *17 Lupine, *18 Krebstiere, *19 Fisch, *20 Soja,
*21 Schalenfrüchte, *22 Senf, *23 Schwefel, *24 Weichtiere

Allgemeiner Verzehrhinweis:

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr
von rohem Fisch und tierischen Proteinen
zu einem gesundheitlichen Risiko für Sie führen könnte.