

Auszug aus unserer Speisekarte

Omas Süppchen	4,50 €
Kräftige Brühe mit Gemüse, Graupen & Gahacktesklösschen	
Harzerkäse	6,50 €
mariniert mit kalt gepresstem Rapsöl, Quittenessig und Kräutern auf Landbrot mit Apfelkompott und kleinem Wildkräutersalat	
Wildspezialitätenplatte	10,90 €
- Hausgemacht - luftgetrocknete Wildsalami, gebeizter Wildschinken im Kräuterbisquit, Wildleberterrinen & Brombeerschaum	
Jägerragout	11,50 €
mit Pilzen geschmort, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	
Sülze vom Wildschwein	10,50 €
mit Holunderbeersauce, gebratenen Thüringer Klößen und Salat	
Frischlingsbraten	14,50 €
mit Koriander und Thymian mariniert dazu reichen wir Brombeerrotkohl und Thüringer Klöße	
Hansteiner Kräuterbraten - nach altem Hausrezept -	11,50 €
mit 7 verschiedenen Kräutern mariniert und in der Röhre gebraten, Sauerkraut und warmer Pellkartoffelsalat	
Medaillons vom Landschwein	14,50 €
vom Filet, kurzgebraten unter einer Kräuterkruste mit Rahmchampignons und Kartoffelplätzchen	
Poulardenbrust	14,50 €
mit Salbei, mariniertem Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln	
Klosterpfanne	11,50 €
- nach Rezepturen der heiligen Hildegard von Bingen zubereitet – Vegetarisches Gericht mit Gartengemüse, Dinkelküchlein und Kräutern	
Salate der Jahreszeit	9,90 €
mit hausgemachten Beerendressing, gerösteten Kürbiskernen und gebratenen Champignons	
Gönnen Sie sich zusätzlich hausgebeizten Wildschinken oder Hobelkäse für jeweils	2,50 €
Feldgieker & Gehacktes	9,00 €
Feinste luftgetrocknete Eichsfelder Wurst und frisches Gehacktes mit Schmand und Landbrot	
Käsebrett	9,90 €
Verschiedene Käse aus der Region mit Obst, Nusschokolade, Butter und Landbrot	
Crème Brûlée	5,50 €
karamellisierte Vanillecreme mit Vanilleeis	