




## Aus der Suppenküche

<i>Tomaten- Mangocremesuppe mit frittierten Basilikum</i>	4,20 €
<i>Kräuterschaumsüppchen mit zarter Trüffelnote, Tomatenwürfel und Knabberien</i>	4,90 €
<i>Maiscremesüppchen mit einem Hauch von Chilli und Paprikastroh</i> 	4,20 €

## Salate

<i>Minisalate im Einwegglas</i>	3,00 €
<i>kleine Salatvariation bunte Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing</i>	4,50 €
<i>Salat mit Hähnchenbruststreifen bunte Blattsalate, Gurke, Tomate, Ei und hausgemachten Dressing (als vegetarische Variation auch mit gebackenen Champignons)</i> 	10,90 €

## Vorspeisen

<i>Anti Pasti Platte</i> <sup>11</sup> <i>mit Oliven, Artischocken, eingelegte Tomaten, Peperoni und hausgemachten Schinken, dazu reichen wir Baguette (Wir bereiten unsere Antipasti auch gern für mehrere Personen zu)</i>	7,90 € pro Person
<i>Ragout vom Reh Rehragout mit feinen Waldpilzen und Sahnesauce in der Königspastete mit Salatgarnitur</i>	6,90 €
<i>Bruschetta mit Tomatenwürfeln, hausgemachten Schinken und Mozzarella</i> <sup>1,2</sup> <i>(als vegetarische Variation auch ohne Schinken)</i> 	7,40 € 5,90 €

## AUS ERFAHRUNG GUT

### Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

<i>Rinderroulade</i> <sup>2,3,4,11</sup> <i>an Bratensauce, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	12,90 €
<i>Gespickter Wildbraten</i> <sup>2,3,4,5</sup> <i>„nach Art des Hauses“ mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen dazu Preiselbeerorange</i>	16,90 €
<i>Schnitzel „Jäger Art“</i> <i>paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons, dazu Pommes frites</i>	13,90 €
<i>Schmalkalder Krüstchen</i> <sup>1</sup> <i>paniertes Schweineschnitzel mit panierten Champignonköpfen, Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i>	14,50 €
<i>Bergsteiger Schnitzel</i> <sup>1,5</sup> <i>Schweineschnitzel natur gebraten mit Kochschinken, Champignons, Zwiebeln und Bergkäse überbacken dazu Bratkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Steak au four</i> <sup>2,5</sup> <i>Schweinesteak mit Ragout fin vom Reh überbacken, dazu Preiselbeeren und gefüllte Kartoffeltaschen</i>	15,90 €
<i>Rumpsteak</i> <sup>2,3</sup> <i>mit Salaten der Saison dazu Baguette und Kräuterbutter</i>	200 g 22,90 € 300 g 30,90 €
<i>Pariser Pfeffersteak</i> <sup>1</sup> <i>Rumpsteak vom Rind an Speckbohnen, Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites</i>	200 g 24,90 € 300 g 32,90 €

## Aus Fluss & Meer

<i>Forelle Müllerin (ohne Mittelgräte)</i> <i>gebratene Forelle mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln</i>	12,90 €
<i>Gebratenes Schollenfilet</i> <i>an knackigem Röstgemüse dazu Kräuterrisotto und ein Pikantes Currytopping</i>	16,90 €
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Tagliatelle mit Knoblauchpesto,</i> <i>Pinienkernen, Tomaten, Parmesan und Zitronengras</i> <i>(als Vegane Variation auch ohne Zanderfilet erhältlich)</i>	17,90 € 10,90 €



## Vegetarische Gerichte

<i>Mediterraner Gemüseauflauf</i> <i>mit Hirtenkäse überbacken</i>	 10,90 €
<i>Gebackene Zucchinischeiben mit Wasabi-Dip und Räucherlachs<sup>3,4,5</sup></i>	 9,90 €

## Aus der Schlachtereie

<i>Jägers Brotzeitplatte<sup>1,4,11</sup></i> <i>Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten</i> <i>Gewürzgurke, Bauernbrot und Butter</i>	11,90 €
<i>Hausgemachte Sülze<sup>1,4,11</sup></i> <i>mit Remoulade dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur</i>	10,90 €
<i>2 Bratwürste<sup>1,4</sup></i> <i>auf Sauerkraut dazu Graubrot und Salatgarnitur</i>	6,50 €

Zusatzstoffe: 1= mit Nitritpökelsalz, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel,  
4=Säuerungsmittel,5= mit Farbstoff, 6=geschwefelt, 7= geschwärzt  
8= mit Geschmacksverstärker, 9= mit Aspartam (E 951) 10=mit Phosphat  
11= Süßungsmittel