

Speisenkarte an Ostern

Aus dem Suppentopf:

<i>Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen und Backerbsen</i>	3,30
<i>Fränkisches Krensuppchen mit Sahnehaube und Meerrettichspänen</i>	3,60
<i>Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube und Kräuter-Buttercroutons</i>	3,90

Salate frisch vom Wochenmarkt:

<i>Kleiner gemischter Beilagensalat</i>	2,50
<i>Große, bunte Salatplatte</i>	
- „Otto“ mit gekochtem Ei	6,60
- „Klosterschänke“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,60
- „Martina“ mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler	8,60
- „Neptun“ mit gebackenem Hokifilet nach „Müllerinnen Art“	10,20

Unsere Salatplatten servieren wir mit Baguette und

Dressing nach Wahl:

Essig und Öl Vinaigrette

Balsamico Dressing

Joghurt-Kräuter Dressing

Senf Dressing



Vegetarisch genießen:

<i>Tortelli mit Frischkäse-Kräuter-Füllung in fruchtiger Tomatensoße mit Rucola und geraspelttem Grana Padano</i>	8,50
<i>Frische Champignons in Rahm mit Semmelkloßtalern</i>	8,90

Vegan und lecker:

<i>Hausgemachte Tomatensuppe</i>	3,90
<i>Große, bunte Salatplatte „Martina“ mit veganen Rote-Beete-Knuspertaler</i>	8,60

Frohe Ostern



Fisch:

<i>Gebratenes Filet von der Forelle in Petersilienbutter mit Salzkartoffeln, dazu reichen wir einen bunten Salat</i>	12,90
<i>Gebackenes Hokifilet nach „Müllerinnen Art“ mit Sc. Remoulade, hausgemachtem Kartoffelsalat und buntem Salatteller</i>	10,10
<i>Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln, dazu reichen wir einen bunten Salat</i>	14,90
<i>Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln</i>	8,60

Frisch aus der Pfanne:

<i>Schnitzel (vom Schwein) „Wiener Art“ mit Pommes frites und buntem Salat</i>	9,30
<i>Rinderfiletstreifen in Champignonrahm mit Butterspätzle und gemischtem Salatteller</i>	15,90

*An Sonn- und Feiertagen servieren wir, eigens für Sie,
selbstgemachte Kartoffelklöße „Thüringer Art“,
auch „Coburger Rutscher“ genannt!
Diese unterscheiden sich in Zubereitung, Aussehen und Geschmack
von den „normalen“ Kartoffelklößen.
Sollten diese nicht Ihrem Geschmack entsprechen,
können wir Ihnen gerne eine andere Beilage anstelle dessen
oder „normale“ Kartoffelklöße servieren!*

Heiß aus dem Ofen:

<i>Fränkischer Sauerbraten mit Blaukraut und Thüringer Klößen</i>	10,90
<i>„Rindfleisch & Kren“ Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren und Thüringer Klöße</i>	10,60
<i>Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Blaukraut und Thüringer Klößen</i>	11,90
<i>Knusprige Gänsebrust in Beifußjus mit Wirsing und Thüringer Klößen</i>	15,90
<i>Ofenfrisches Schweinsschäufelr in Biersoße mit Sauerkraut und Thüringer Klößen</i>	10,10
<i>Lammhaxe in Thymianjus mit Speckbohnen und Thüringer Klößen</i>	14,90



Rund um die Erdbeere:

<i>Portion frische Erdbeeren und Sahne</i>	4,20
<i>„Fruchtige Verführung“ Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahnehaube</i>	5,50

*Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe unserer Gerichte,
finden Sie in einer Mappe an der Theke!
Fragen Sie unser Servicepersonal!*