

*Erfurt ist seit Jahrhunderten eine Stadt des Gartenbaus, und eine speziell hier angebaute große Bohnenart war die Puffbohne. Sie gedieh auf den fruchtbaren Erfurter Böden und im milden Klima des Erfurter Beckens besonders gut und war schon im Mittelalter ein wichtiges und beliebtes Nahrungsmittel der Erfurter - heute ist sie auch ein Maskottchen der Stadt! Man erzählt sich, echte Erfurter zogen früher ihren Hut, wenn sie an einem Puffbohnenfeld vorübergingen. Solche Erfurter hatten auch stets einige Puffbohnen bei sich, um sie aus der Tasche zu essen. Diese innige Verbindung zur Puffbohne brachte den Erfurtern ihren Spitznamen „Erfurter Puffbohne“ ein.*

### *Suppen*

*(zu unseren Suppen wird immer Brot gereicht)*

**Gazpacho <sup>F</sup>** € 5,50

*kalte spanische Suppe mit krossem Chorizo*

**Tomaten-Kokossuppe <sup>I,F</sup>** €6,90

*mit gebratener Garnele und Zitronenpfeffer*

**Klare Sommersuppe <sup>F</sup>** € 4,80

*mit Erbsen, Möhre, Kohlrabi,*

*Zuckerschoten und grünen Kräutern*

## *Vorspeisen*

**Rindercarpaccio** <sup>E</sup> €11,40

*mit Olivenöl, Zucchini Chutney, Crostini und Pflücksalat*

**Gratiniertes Würzfleisch** <sup>B,E,F,G,I,7</sup> € 6,80

*Ragout vom Schweinerücken in Champignonrahmsoße  
mit Käse gratiniert,  
dazu reichen wir Ihnen ofenwarme Toastecken und  
marinierte Wildkräuter*

**Kleiner Salat nach Art des Hauses** <sup>A,E,G,1</sup> € 5,30

*mit buntem Pflücksalat, Kirschtomate, Radieschen, Croutons  
serviert mit Hausdressing und Baguette*

## *„Fleischlose,, Gerichte*

**Orecchiette** <sup>A,B,E</sup> € 8,90

*mit Frühlingslauch, Radieschen und Butterbrösel*

**Violette Trüffelkartoffel** <sup>A,B</sup> € 10,50

*mit sautierten Pfifferlingen und Kirschtomaten,  
an Kräuter- Schmand und ein Spiegelei*

## *Veganer Genuss*

**Dinkelnudeln** <sup>D,C</sup> € 11,50

*an sautierten Pak Choi, Shitake Pilz  
und asiatisch mariniertem Tofu*

### *Aus Fluss und Meer*

**Gebratenes Wolfsbarschfilet** <sup>B,E,F,H</sup> € 15,20

*mit jungem buntem Gemüse und Kräuter Risotto*

**Gebratenes Lachsfilet** <sup>E,H</sup> € 14,90

*auf sautiertem Blattspinat mit Tomate und Pinienkernen,  
dazu Bratkartoffeln*

### *Thüringer Küche*

**Thüringer Rostbrätel** <sup>B,G,1,7,10</sup> € 13,20

*mariniertes Steak vom Schweinenacken mit geschmorten  
Kräuterzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln*

**Rindertafelspitz** <sup>B,F</sup> € 16,90

*buntes Gemüse und Kräuterkartoffeln*

**Geschmorte Kaninchenkeule** <sup>B,F</sup> € 13,50

*sautierten Pfifferlinge und Zuckerschoten Gemüse  
und Thüringer Mini Klöße*

*Vom Küchenteam empfohlen*

**Gegrilltes Rumpsteak** <sup>B</sup> (200g Rohgewicht) € 25,50

*Mit hauseigener Kräuterbutter mit Bundes Gemüse  
und Steakhouse Pommes*

**Schnitzel „Wiener Art“** <sup>A,E</sup> € 13,50

*saftiges Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten,  
serviert mit Gurkensalat und Bratkartoffeln*

**Airport Burger** <sup>B,C,E</sup> € 13,50

*mit Rindfleisch Patty, Avocado Guacamole, Tomate,  
Zwiebelmarmelade, knackigem Salat  
serviert mit gebackenen Kartoffelecken und Aioli Dip*

**Gegrillte Maishähnchenbrust** <sup>B,F</sup> € 14,50

*mit sommerliches Gemüse auf Pfifferlings Risotto*

**Variation von Blattsalaten** <sup>E,C,G,1,2,3,10</sup> € 10,50

*Buntes Gemüse, frisch gezupfte Blattsalate, serviert mit in Honig gebratenen  
Hähnchenstreifen, Croutons und Hausdressing*

*Süßes aus der Patisserie*

**Hausgemachtes Creme Brulee** <sup>B,10,4</sup> € 6,50

*mit Crema de Balsamico marinierten Erdbeeren Beeren*

**Duett vom Sorbet** <sup>L</sup> € 5,90

*mit Waldbeerenragout und gerösteten Nüssen*

*Unsere besondere Empfehlung*

**Käsezauber** <sup>B,C,E,L</sup> € 9,90

*Hart- und Weichkäse, inter- und national arrangiert mit Trauben und Nüssen, serviert mit zerlei Dip und frischem Baguette*

*Ihre „Kleinsten“ sind bei uns die Größten,  
für sie kochen wir individuell.*

**Deklarierungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:**

A. Eier, B. Milch, C. Sesam, D. Soja, E. glutenhaltiges Getreide, F. Sellerie, G. Senf, H. Fische, I. Krebstiere, J. Weichtiere, K. Lupinen, , L. Nüsse, M. Erdnüsse,  
1. Schwefeldioxid und Sulphit 2. Konservierungsstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Farbstoffe,  
5. Antioxidationsmittel, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Koffeinhaltig,  
9. chininhaltig, 10. Süßungsmittel, 11. enthält eine Phenylalaninquelle