



Kalte Vorspeisen

Cold starters

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Wildkräutersalat versetzt, Mango, Paprika
und Honigchampignons

12,90 €

Carpaccio from beef fillet

with herb salad, Mango, Pepper and Honey- Mushrooms

12,90 €

Antipasti Teller

Duett von Zucchini und kleinen Tomaten in Kräutern mariniert,
Kräuter-Ziegenkäsecreme auf Pumpernickel, Tomatenmarmelade
und gegrillte Paprika, dazu reichen wir Baguette

11,90 €

Antipasti Plate

Zucchini, Tomatoes, Goat-Cheese-cream on Pumpernickel,
Tomato-jam, grilled Pepper and Baguette

11,90 €

Salatteller „Residenz“

Salat von der Kichererbse mit roten Zwiebeln, Feta,
frischem Gemüse in einer Chilimarinade
und Baguette

10,90 €

Salad Plate “Residenz”

Salad of Chickpea with red Onions, Feta,
fresh Vegetables in Chilisauce and Baguette

10,90 €



Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe „Celestine“^{i, c, a, g}
mit Gemüseeinlage

4,90 €

Beef Bouillon
with Vegetables

Karotten- Orangen- Suppe^{g, i}
mit Petersilienrahm^g

5,60 €

Carrot- Orange- Soup
with Parsley cream

Warme Vorspeisen

Warm starters

„Thüringer Vorspeisen Variation“
Saures Sülzchen an buntem Linsensalat^{j, 2, 3},
Bruschetta von der Rotwurst^{c, a, 2, 3}
und ein kleiner Kassler-Sauerkraut-Burger mit Ananas-Currycreme^{a, c, 2, 3}

11,90 €

„Thuringian Appetizers“
Aspic on Salad from Lens, Bruschetta from blood Sausage,
Smoked pork with Sauerkraut and Pineapple- Curry- Cream

Gebratene Jakobsmuschel^d
mit einer Garnele^m, auf Karottenpüree^g,
und Kokos-Chilisauce^g

11,90 €

Fried Scallop
with Shrimp on Carrot puree and Coconut- Chili-Sauce



Vegetarisch
Vegetarian

Couscous Burger ^{a, g}
mit gebackenen Kartoffelecken
und einer Cocktail-Tahinicreme ^g

13,90 €

Couscous Burger
Baked Potato Wedges and Sesame Cream

13,90 €

Vegetarische Reispfanne
mit verschiedenem sautierten Gemüse ^g
und kleinen Würfeln vom Fetakäse ^g

13,60 €

Vegetarian Rice Pan
with sauteed Vegetables and Feta Cubes

13,60 €

Geschwenkte Bandnudeln ^{g, a, c}
in Zitronen- Petersilien- Pesto, mit frischem Gemüse
(Cherrytomaten, Staudensellerie ¹, Champignons)
und kleine Mozzarellakugeln ^g

13,60 €

Tagliatelle in Lemon- Parsley- Pesto
with vegetables, lemon- Parsley- pesto
with tomatoes, celery, mushrooms and Mozzarella Pearls

13,60 €



Fisch

Fish

Gebratenes Filet vom Lachs
auf einem Kräuter-Risotto ^{g, h}
mit glasierten Cherrytomaten und einer Zitronensauce ^{i, j, a, g}

18,90 €

Roasted Fillet of Salmon
on Herb Risotto
with glazed Tomatoes and Lemon Sauce

18,90 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{d, g}
mit Spinat versetzt, Chorizo, Paprikacreme ^g und
Bandnudeln ^{c, g, a} in Zitronen-Petersilienpesto geschwenkt

18,60 €

Pike perch fillet fried on skin,
Spinach, Chorizo, pepper cream
and Tagliatelle in parsley-lemon-Pesto

18,60 €

Unsere Empfehlung

Nahe

Riesling

Weingut Carl Adelseck

Geschmack: lebhaft Säure, Apfel-Pfirsichduft, trocken

0,2 l 5,50 €



Hauptgerichte **Main Dishes**

„Burger a la Residenz“^{a, g}

mit Rindfleisch, Cheddarkäse^g, mariniertem Wildkräutersalat,
Tomaten, BBQ-Sauce und gebackenen Klopfpommes

14,90 €

Burger “Residenz”

with Beef, cheddar Cheese, wild herb Salad, Tomatoe, BBQ Sauce
and baked dumpling fries

14,90 €

„Burger a la Chef“^{a, c}

Burger vom hausgemachten Pulled Pork
mit amerikanischem Krautsalat^g und BBQ-Sauce

13,90 €

„Burger a la Chef“

Pulled Pork Burger with american coleslaw
and BBQ Sauce

13,90 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken^{a, c, 1, 2, 3, g}

mit glasiertem Karotten- Lauch- Gemüse^g,
und gebackenen Kartoffelwalzen^{a, c}

15,90 €

Cordon Bleu of porkloin

with carrot- leek- vegetables and baked potato rounds

15,90 €



Unsere Thüringer Spezialitäten Karte
Our Thuringian Specialties

Thüringer Senfsuppe^{j, g}
mit kleinen Fleischbällchen und frischer Petersilie

4,90 €

Thuringian Mustard Soup
with little meatballs and fresh Parsley

Thüringer Rostbrätel
(Schweinenackensteakⁱ)
mit hausgemachten Bratkartoffeln^g, Röstzwiebeln^{g, 2, 3}
und marinerten Blattsalatenⁱ

12,90 €

Thuringian Rostbrätel
(pork neck steak)
with homemade fried Potatoes and fried Onions,
served with a small salad Bouquet

Roulade von der Rinderoberschale
mit einer Füllung von Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken
serviert mit Rotkohl und Kartoffelklößen^{2, 3, a, g, n}

16,90 €

Roulade of beef
with a filling of Bacon, Onions and pickles,
served with Red Cabbage and Potato Dumplings

Geschmorte Rinderbacken^{h, a}
an Schinkenbohnen^{2, 3, g}, glasierten Cherrytomaten^g
und einem Kartoffel- Sellerie- Püree^{g, 1}

16,90 €

Braised beef cheeks, ham beans, tomatoes
and potato- celery-puree



Dessert

Dessert

„Dessertvariation nach Pfirsich Melba Art“

Himbeerquarkcreme auf Orangenbiskuit ^{g, a, c},
zartschmelzende Vanilleeiscreme,
Pfirsichpüree und Pistazien

6,90 €

Dessert Variation „Pfirsich Melba“

Raspberry- Curd- Cream on Orange Biscuit, Vanilla Icecream,
Peach puree and crushed Pistachias

6,90 €

„Dessertteller Residenz“

Hausgemachte Melonen-Joghurteiscreme ^g,
Beeren-Quarkcreme ^g, kleiner Vanillegugelhupf ^{c, g, a}
und Minzezucker

6,90 €

„Dessert Plate Residenz“

Homemade Melon- yoghurt- icecream, berrie- curd- cream,
vanilla ring cake and mint sugar

6,90 €

Für Zusatzleistungen erlauben wir uns, diese extra zu berechnen.

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen
Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben,
sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren
Service Mitarbeitern!



Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

- (1) Farbstoffe Farbstoff
- (2) Konservierungsstoffe
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Geschmacksverstärker
- (5) Schwefeldioxid/Sulfite geschwefelt
- (6) Eisensalze geschwärzt
- (7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung gewachst
- (8) Süßstoffe und andere Süßungsmittel
- (9) Phosphate
- (10) Koffein
- (11) Chinin
- (12) Taurin

Allergieauslöser

- a: glutenhaltiges Getreide**/Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
- b: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**/Krebs, Shrimps, Langusten, Hummer, Scampi
- c: Eier und Eierzeugnisse**/alle Eissorten
- d: Fisch und Fischerzeugnisse**/alle Fischarten
- e: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**/alle Erdnusssorten
- f: Soja und Sojaerzeugnisse**/Sojadrink, Sojaflocken, Sojasauce, Tofu, Sojasprossen, Yuba
- g: Milch und Milcherzeugnisse**/Kuhmilch
- h: Schalenfrüchte**/Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekanüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse
- i: Sellerie und Sellerieerzeugnisse**/Bleich-, Knollen-, Staudensellerie
- j: Senf und Senferzeugnisse**/Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen
- k: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse**/Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz
- l: Lupine und Lupinerzeugnisse**/Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat
- m: Weichtiere**/Schnecken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern
- n: Schwefeldioxid und Sulfid**/E220, E228, mit Schwefel behandelt, Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Speisekarte für Kinder

Pumuckl

Bandnudeln ^{a, c} mit
Tomatensauce und einer halben
gebratenen Hähnchenbrust ^g

5,90 €



Lagerfeuer

Frittierte Kartoffelstäbchen mit
Ketchup und Mayonnaise ^{c, g}

3,00 €



Käpt'n Blaubär

Gebratenes Fischfilet ^{a, c, d, g, 1}
Kartoffel- Kräuter- Püree

5,90 €



Donald Duck

Kleines Cordon Bleu vom
Schweinerücken ^{q, c, g, 2, 3} mit
Kartoffelwalzen ^g und
glasierten Karotten ^g

6,90 €

