



Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Erdapfel

mariniert mit einer Kräuter-Senf-Vinaigrette
hierzu reichen wir eine Rose vom Rauchlachs,
frischen Blattsalat und ein gebackenes Ei ^(c, a)

12,90 €

Salatteller „Residenz“

verschiedene gezupfte Blattsalate und Gemüsestreifen,
abgerundet durch gebratene Hähnchenbruststreifen,
Orangen-Joghurt-Dressing und Baguettescheiben

11,90 €

Suppe

Cremesüppchen von der Tomate

serviert mit Mini-Mozzarella-Kugeln, glasierter Kirschtomate
und mit Pesto gratinierten Baguettescheiben

7,50 €

Vegetarisch

Frankenhäuser Kartoffel- Gemüsepfanne ^(a,c,g)

mit gerösteten Sonnenblumenkernen ^(h) und Knoblauch-Kräuter-Dip ^(g)

13,50 €

Pasta

Tagliatelle an Rahmpilzen ^(g)

mit Honig-Senf-Vinaigrette marinierten Blattsalaten

10,90 €

Fisch

Filet vom Lachs ^(d)

auf einem rustikalen Pfannengemüse,
abgerundet durch in Butter geschwenkte Bandnudeln ^(g)
und einer Kräuterschaumsauce ^(g,a)

19,90 €



Aus der Pfanne

Schnitzel vom Schweinerücken ^(c,a)
mit Rahmpilzen ^(g) und Pommes frites

17,90 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf einem Asiatischen Gemüse süß sauer arrangiert,
hierzu reichen wir Basmatireis

19,50 €

Thüringer Rostbrätel ^(j)
mit hausgemachten Bratkartoffeln ^(g) und Röstzwiebeln ^(g) serviert
mit einem kleinen Salatbukett

14,50 €

Geschmorte Rinderroulade ^(j,i)
mit Cranberry-Rotkohl
und Thüringer Klößen ^(2,3,a,g,n) serviert

19,90 €

Frankenhäuser Rindersauerbraten
an einem Cranberry-Rotkohl
und Thüringer Klößen ^(2,3,a,g,n) serviert

19,90 €

Unsere Empfehlung

Nahe, Riesling, Weingut Carl Adelseck
Geschmack: lebhaft Säure, Apfel-Pfirsichduft, trocken

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
Servicemitarbeitern!