



Aus dem Suppentopf

Soljanka, hausgemacht – nach „Löwen-Art“ 6,40 €

Tagessuppe – je nach Saison

Knackfrische Salate

Kleiner gemischter Salat 6,90 €

„Fitness-Salat“ 17,20 €

mit Hähnchenbruststreifen (natur gebraten),
verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und
Joghurtdressing, dazu Toast

fried chicken stripes | mixed salad | tomatoes | cucumber | yoghurtdressing | toast

Vorweg und zwischendurch

Gebackener Camembert 7,90 €

mit Preiselbeeren auf halber Birne

Salatbouquet und Toast

baked cheese | half pear with cranberries | toast

Ragout vom Schwein mit Käse überbacken, 7,90 €

Salatbouquet und Toast

ragout of the Pork | baket with cheese | toast



Spezialitäten des Hauses

hausgemachte Rinderroulade 22,90 €
dazu Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Sauce
braised beef roulades | potato dumplings | red cabbage

Hähnchenbrust im Walnussmantel gebraten 21,80 €
dazu Orangensauce (aufgesetzte Bratensauce),
Herzogin kartoffeln und Gurkensalat (auf Wunsch natur gebraten)
chicken breast in walnut coat (naturally roasted on request) | duchess fried | cucumber salad

Wildgulasch mit Preiselbeeren auf halber Birne, 22,90 €
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße
wild goulash | potato dumplings | red cabbage | half pear with cranberries

Hausmacher-Sülze 19,50 €
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade
pork aspic | fried potatoes | remoulade

Unsere Weinempfehlung

Glas Roseé Spätburgunder, feinherb 0,2 l 5,90 €



Unsere Klassiker

Schweinesteak „Au four“ 22,90 €

mit Pommes frites

(mit Ragout vom Schwein und Käse überbacken)

pork steak & ragout of the pork | baked with cheese | french fries

Thüringer Rostbraten 19,90 €

(Schweinenackensteak)

dazu gebratene Zwiebelringe und Bratkartoffeln

pork neck steak | fried onions | fried potatoes

Schweinelachsschnitzel mit Pommes frites 18,90 €

und kleiner Salatschale

escalope of pork | french fries | small mixed salad

Schweinelachsschnitzel mit Bratkartoffeln 19,90 €

und kleiner Salatschale

escalope of pork | fried potatoes | small mixed salad



Aus Fluss und See

Seehechtfilet gebraten, 21,80 €
dazu Meerrettichbutter, Salzkartoffeln und glasierte Karotten
hake fillet fried | potatoes | horseradish butter | carrots

Vegetarisch

Frische Champignonköpfe frittiert 18,50 €
mit hausgemachter Remoulade, Salzkartoffeln und
kleiner Salatschale
fried mushrooms | remoulade | potatoes | small mixed salad

Auf unserer Tageskarte bieten wir
weitere Fischgerichte und auch vegetarische Gerichte an.



E isträume

Früchte-Becher	7,90 €
gemischtes Obst Erdbeereis Vanilleeis Sahne Fruchtsauce	
Blue Dream mit Blue Curacao (auch alkoholfrei)	7,50 €
Joghurt-Himbeereis Vanilleeis Sahne Blue Curacao	
Joghurt-Becher	7,90 €
Joghurt-Himbeereis Erdbeereis Naturjoghurt gemischtes Obst	
Birne Hélène	7,90 €
Schokoeis Birnenhälften Sahne Eierlikör Schokosauce	
Heiße Kirsche	7,90 €
Vanilleeis heiße Kirschen Sahne Schokosauce	
Schwarzwald-Becher mit Kirschlikör	7,90 €
Schokoeis Vanilleeis Kirschen mit Kirschlikör Sahne	
Schweden-Becher	7,50 €
Vanilleeis Apfelmus Eierlikör	
Schlemmer-Becher	7,50 €
Schokoeis Vanilleeis Sahne Eierlikör Schokosauce	
Baileys-Krokant-Becher	7,90 €
Schokoeis Stracciatellaeis Vanilleeis Baileys Krokant Sahne Schokosauce	



Desserts

warmes Schokoküchlein mit weichem Kern dazu Vanilleeis Vanillesauce Sahne	7,90 €
warme Apfelbeignets mit Zimtzucker dazu Vanilleeis Vanillesauce Sahne	7,90 €
rote Grütze mit Vanillesauce	5,90 €
rote Grütze mit „Pfiff“ mit Vanilleeis Sahne	6,90 €
hausgebackener Blechkuchen	2,70 €
hausgebackener Blechkuchen mit Sahne (Obst mit Streusel – Tagesangebot)	3,50 €

Kaffeespezialitäten & warme Getränke

Tasse Kaffee Crema	2,20 €
Pott Kaffee Crema	3,50 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Latte Macchiato mit Schuss (Karamell, Vanille; weiße Schokolade) *Sirup mit Aroma	3,90 €
Baileys Latte	4,40 €
Tasse heiße Schokolade	3,00 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahnehaube	3,50 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €

Preise incl. MwSt.