

Suppen und Vorspeisen

Destige Fleischbrühe

mit gefüllten Pfannkuchen Streifen a,b,f, Gemüsestreifen d und Eierstich b,h

5,90 €

Cremesuppe vom Maronen

serviert mit gerösteten Sonnenblumenkernen

6,90 €

Kleiner Salatteller

verschiedene marinierte Salate c mit Blattsalatbukett c

6,60 €

Feines Würzfleisch vom Schwein a,b,c,d

überbacken mit Gouda, Buttertoast a,h

9,50 €

Gebackene Hütes Schippel 7a

serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise g,h, Blattsalat c

12,90 €

Vorspeisenteller "Tischlein deck dich"

serviert mit Buratta, Aioli h, Kräuterbutter h, Blattsalatbukett c,
Cherry Tomaten und Rukkola, Baguette a,i

17,90 €

Vegetarische und Leichte Kost

Cremiger Maronen Risotto

serviert mit getrockneten Tomaten, Rukkola, Parmesan d,h

15,90 €

mit Riesengarnelen

23,90 €

Süßkartoffel Curry Kokos Bowl (Vegan)

serviert mit knackigem Gemüse

14,90 €

mit Riesengarnelen

22,90 €

Blattsalat im Tortilla Körbchen

Verschiedene Blattsalate der Saison mariniert mit einem Essig Öl Dressing c

14,90 €

mit gebratenen Zanderfilet

20,90 €

mit Kotelette vom Süssländer Schwein 350 g

23,90 €

mit gebrilltem Us Rumpsteak 200 g

27,90 €

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet

serviert mit cremigen Spitzkohl d,h, Rosmarinkartoffeln

21,90 €

Aus Topf und Pfanne

Gebratene Geflügelleber "Zart rosa"

serviert in einer Apfel - Portwein Soße c, Kartoffel Püree h

18,90 €

Schweinesteak Würzfleisch

Gegrilltes Schweinerückensteak, überbacken mit Gouda h
und Würzfleisch vom Schwein a,d,h, Steak House Pommes

20,90 €

1/2 Grillhähnchen "Honig Knoblauch"

serviert mit Steak House Pommes, Farmer Salat ch, Sour Cream h

21,90 €

Gegrilltes Kotelette vom Süßländner Schwein 350g

serviert auf Grillgemüse,
gebackene Hütes Schippel 7a mit Kräuterbutter h

25,90 €

Schloss Pfännchen

200 g US Rinderrücken auf Pfefferrahmsoße c,h, Kartoffel Grillgemüse,
im Gusseisernen Pfännchen serviert

33,90 €

Gegrilltes US Rumpsteak 200g

200 g US Rinderrücken serviert mit karamellisierten Perlzwiebeln c ,
gebackene Hütes Schippel 7,a

33,90 €

Gerne können Sie auch ein größeres US Rumpsteak bestellen
je 100g mehr

12,50 €



DER KÜCHENCHEF

EMPFIEHLT

Unser Meiningers Hütes Neu interpretiert

Hütes Pfännchen "Surf and Turf"

gebratener hausgemachter Hütes Teig ^{7, a}, mit Sour Cream ^h,
gebratenen Rindfleischstreifen, einer großen Riesengarnele, Blattsalat ^c im
Gusseisernen Pfännchen serviert

26,90 €

Hütesburger "Mango Paprika Chutney"

Unser Kloß Teig als Burger ⁷
200 g Beef, überbacken mit Mango Paprika Chutney, Bergkäse ^{ah},
Röstzwiebeln ^a

19,90 €

auch Vegan mit hausgemachten Gemüse Paddy erhältlich

Unsere Hütesgerichte

3 geschmorte Schweinebäckchen

serviert mit Meininger Hütes^{7,a}, Apfelrotkohl c

17,90 €

Seniorenteller vom geschmorten Schweinebäckchen

serviert mit einem Meininger Hütes^{7,a}, Apfelrotkohl c

15,90 €

Zarter Kirschgulasch

mit Meininger Hütes^{7,a}, Apfelrotkohl c

22,90 €

Seniorenteller vom Kirschgulasch

mit einem Meininger Hütes^{7,a}, Apfelrotkohl c

20,90 €

Sauerbraten vom Rind

serviert mit Meininger Hütes^{7,a}, Apfelrotkohl c

23,90 €

Seniorenteller vom Sauerbraten

serviert mit einem Meininger Hütes^{7,a}, Apfelrotkohl c

21,90 €

1/2 knusprige Ente

serviert mit Meininger Hütes^{7,a}, Apfelrotkohl c

25,90 €

Die Süße Versuchung

1 Kugel Eis Ihrer Wahl aus der Eismanufaktur Dermbach

2,50 €

Schoko, Vanille, Joghurt - Heidelbeere

Eiskaffeeth oder Eisschokoladeth

mit einer Kugel Schokoladeneis b,h und Vanilleeis b,h, Sahne h

8,90 €

Apfelstrudel^{a,b}

mit Vanilleeis und Sahne

8,90 €

1 Kugel Hausgemachtes Sorbet

2,70 €

Minze oder Obstsorbet

Minzsorbet mit Prosecco

8,90 €

garniert mit Früchten

Hausgemachter Obstsalat

7,90 €

mit Vanilleeis h und Sahne

Hausgemachter Schokoladenkuchen^{a,b}

9,80 €

serviert mit Beeren - Portwein Kompott c, Vanilleeis b,h, Sahne h

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Phosphate bei Wurst- und Fleisch Erzeugnissen
 2. Konservierungsstoffe
 3. Farbstoffe
 4. Süßstoffe
 5. Antioxidationsmittel
 6. Geschmacksverstärker
 7. Schwefeldioxid oder Sulfide+B133
 8. bei geschwärzten Oliven
 9. bei gewachstem Obst
 10. Chinin und Chinin Salze
 11. Coffein
-
- a. Gluten
 - b. Eier
 - c. Sulfite
 - d. Sellerie
 - e. Erdnüsse
 - f. Senf
 - g. Soja
 - h. Lactose
 - i. Sesam
 - j. Fisch und Krebstiere

Gerne beraten wir Sie auch mündlich, sprechen Sie uns an.