

Suppen und Vorspeisen

Deftige Fleischbrühe

5,90 €

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

Gremesuppe vom Maronen

6,90 €

serviert mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Kleiner Salatteller

6,60 €

verschiedene marinierte Salate ^c mit Blattsalatbukett ^c

Feines Würzfleisch vom Schwein ^{ahcd}

9,50 €

überbacken mit Gouda, Butters-toast ^{a,h}

Gebackene Hüttes Schippel ^{7a}

12,90 €

serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise ^{g,h}, Blattsalat ^c

Vorspeisenteller "Tischlein deck dich"

17,90 €

serviert mit Buratta, Aioli ^h, Kräuterbutter ^h, Blattsalatbukett ^c,

Cherry Tomaten und Rukkola, Baguette ^{a,i}

Vegetarische und Leichte Kost

Cremiger Maronen Risotto^h

serviert mit getrockneten Tomaten, Rukkola, Parmesan^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^a

Verschiedene Blattsalate der Saison mariniert mit einem Essig Öl
Dressing^c

14,90 €

mit gebratenen Zanderfilet

20,90 €

mit Kotelette vom Sussländer Schwein 350 g

23,90 €

mit gegrilltem 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"

18,90 €

serviert in einer Apfel - Portwein Soße _c, Kartoffel Püree _h

Schweinesteak Würzfleisch

20,90 €

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

1/2 Grillhähnchen "König Knoblauch" ₁

21,90 €

serviert mit Steak House Pommes, Farmer Salat _{ch}, Sour Cream _h

Gegrilltes Kotelette vom Süsslännder Schwein 350g

25,90 €

serviert auf Grillgemüse,
gebackene Hütes Schippel _{7a} mit Kräuterbutter _h

Schloss Pfännchen

33,90 €

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

Gegrilltes US Rumpsteak 200 g

33,90 €

200 g US Rinderrücken serviert mit karamelisierten Perlzwiebeln _c,
gebackene Hütes Schippel _{7,a}

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

12,50 €



DER KÜCHENCHEF

EMPFIEHLT

Unser Meininger Hüttes Neu interpretiert

Hüttes Pfännchen "Surf and Turf"

26,90 €

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

Hüttesburger "Mango Paprika Chutney"

19,90 €

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

auch Vegan mit hausgemachten Gemüse Paddy erhältlich

Unsere Hüttesgerichte

3 geschmorte Schweinebäckchen

17,90 €

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

Seniorenteller vom geschmorten Schweinebäckchen

15,90 €

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

Zarter Hirschgulasch

22,90 €

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

Seniorenteller vom Hirschgulasch

20,90 €

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

Sauerbraten vom Rind

23,90 €

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

Seniorenteller vom Sauerbraten

21,90 €

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

1/2 knusprige Ente

25,90 €

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

Die Süße Versuchung

1 Kugel Eis Ihrer Wahl aus der Eismanufaktur Dermbach 2,50 €
Schoko, Vanille, Joghurt - Heidelbeere

Eiskaffee^(h) oder Eisschokolade^(h) 8,90 €
mit einer Kugel Schokoladeneis ^{b,h} und Vanilleeis ^{b,h}, Sahne ^h

Apfelstrudel^{a,b} 8,90 €
mit Vanilleeis und Sahne

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.