

## *Suppen und Vorspeisen*

<i>Deftige Fleischbrühe</i>	5,90 €
mit Fleischklößchen <sup>a,b,f</sup> , Gemüsestreifen <sup>d</sup> und Eierstich <sup>b,h</sup>	
<i>Cremesuppe von Beelitzer Spargel</i>	7,80 €
serviert mit gerösteten Sonnenblumenkernen	
<i>Kleiner Salatteller</i>	6,60 €
verschiedene marinierte Salate <sup>c</sup> mit Blattsalatbukett <sup>c</sup>	
<i>Feines Würzfleisch vom Schwein <sup>ahcd</sup></i>	9,50 €
überbacken mit Gouda, Butters-toast <sup>a,h</sup>	
<i>Gebackene Flutes Schippel <sup>7a</sup></i>	12,90 €
serviert mit hausgemachter Knoblauch Mayonnaise <sup>g,h</sup> , Blattsalat <sup>c</sup>	
<i>Vorspeisenteller "Tischlein deck dich"</i>	17,90 €
serviert mit Buratta, Aioli <sup>h</sup> , Kräuterbutter <sup>h</sup> , Blattsalatbukett <sup>c</sup> , Cherry Tomaten und Rukkola, Baguette <sup>a,i</sup>	

## Vegetarische und Leichte Kost

### *Cremige Chillie Linguine <sup>h,a</sup>*

serviert mit Tomaten, Rukkola, Parmesan <sup>h</sup>

13,90 €

mit Riesengarnele

21,90 €

### *Süßkartoffel Curry Kokos Bowl (Vegan)*

serviert mit knackigem Gemüse

14,90 €

mit Riesengarnele

22,90 €

### *Blattsalat im Tortilla Körbchen <sup>a</sup>*

Verschiedene Blattsalate der Saison mariniert mit einem Essig Öl  
Dressing <sup>c</sup>

14,90 €

**mit gebratenen Zanderfilet**

20,90 €

**mit gegrilltem Us Rumpsteak 200 g**

27,90 €

## Aus Fluss und Meer

### *Gebratenes Zanderfilet*

serviert mit cremigen Kohlrabi<sup>d,h</sup>, Rosmarinkartoffeln

22,90 €

## Aus Topf und Pfanne

### *Gebratene Geflügelleber "Zart rosa"*

serviert in einer Apfel - Portwein Soße <sub>c</sub>, Kartoffel Püree <sub>h</sub>

18,90 €

### *Schweinesteak Würzfleisch*

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

20,90 €

### *1/2 Grillhähnchen "König Knoblauch"*

serviert mit Steak House Pommes, Farmer Salat <sub>ch</sub>, Sour Cream <sub>h</sub>

21,90 €

### *Schweinemedallions "Herzog Georg"*

3 gebratene Schweinemedallions serviert mit hausgemachten Spätzle <sub>ab</sub>,  
Pfeffersoße <sub>hc</sub>, Rahmgurkensalat <sub>h</sub>

23,90 €

### *Schloss Pfännchen*

200 g US Rinderrücken auf Pfefferrahmsoße <sub>c,h</sub>, Kartoffel Grillgemüse,  
im Gusseisernen Pfännchen serviert

33,90 €

### *Gegrilltes US Rumpsteak 200 g*

200 g US Rinderrücken serviert mit karamelierten Perlzwiebeln <sub>c</sub>,  
gebackene Hütes Schippel <sub>7,a</sub>

33,90 €

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 <sup>7,a</sup>, mit Sour Cream <sup>h</sup>,  
gebratenen Rindfleischstreifen, einer großen Riesengarnele, Blattsalat <sup>c</sup> im  
Gusseisernen Pfännchen serviert

*Hüttesburger "Mango Paprika Chutney"*

19,90 €

Unser Kloß Teig als Burger <sup>7</sup>  
200 g Beef, überbacken mit Mango Paprika Chutney, Bergkäse <sup>ah</sup>,  
Röstzwiebeln <sup>a</sup>

auch Vegan mit hausgemachten Gemüse Patty erhältlich

## Unsere Hütesgerichte

*3 geschmorte Schweinebäckchen*

18,90 €

serviert mit Meininger Hütes<sup>7,a</sup>, Apfelrotkohl <sup>c</sup>

*Seniorengerechte Portion Schweinebäckchen*

16,90 €

mit einem Meininger Hüts<sup>7,a</sup>, Apfelrotkohl <sup>c</sup>

*Zarter Hirschgulasch*

22,90 €

mit Meininger Hütes<sup>7,a</sup>, Apfelrotkohl <sup>c</sup>

*Seniorengerechte Portion Hirschgulasch*

20,90 €

mit einem Meininger Hüts<sup>7,a</sup>, Apfelrotkohl <sup>c</sup>

*1/2 knusprige Ente*

25,90 €

serviert mit Meininger Hütes<sup>7,a</sup>, Apfelrotkohl <sup>c</sup>

*Hausgemachte Rinderroulade*

26,40 €

gefüllt mit Speck <sup>1</sup>, Zwiebeln und Gewürzgurken <sup>4</sup>, serviert mit  
Meininger Hüts<sup>7,a</sup> und Apfelrotkohl <sup>c</sup>

## Die Süße Versuchung

<i>1 Kugel Eis Ihrer Wahl aus der Eismanufaktur Dermbach</i>	2,50 €
Schoko, Vanille, Joghurt - Heidelbeere	
<i>Eiskaffee<sup>(h)</sup> oder Eisschokolade<sup>(h)</sup></i>	8,90 €
mit einer Kugel Schokoladeneis <sup>b,h</sup> und Vanilleeis <sup>b,h</sup> , Sahne <sup>h</sup>	
<i>Apfelstrudel<sup>a,b</sup></i>	8,90 €
mit Vanilleeis und Sahne	
<i>1 Kugel Hausgemachtes Sorbet</i>	2,70 €
Minze oder Obstsorbet	
<i>Minzsorbet mit Prosecco</i>	8,90 €
garniert mit Früchten	
<i>Hausgemachter Obstsalat</i>	7,90 €
mit Vanilleeis <sup>h</sup> und Sahne	
<i>Hausgemachter Schokoladenkuchen<sup>a, b</sup></i>	9,80 €
serviert mit Beeren - Portwein Kompott <sup>c</sup> , Vanilleeis <sup>b,h</sup> , Sahne <sup>h</sup>	

## 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.