Suppen und Vorspeisen

Deftige Fleischbrühe mit Fleischklößchen a,b,f, Gemüsestreifen d und Eierstich b,h	5,90 €
Hausgemachte Kürbiscremesuppe h,g serviert mit Kürbiskernen	7,80 €
Kleiner Salatteller verschiedene marinierte Salate c mit Blattsalatbukett c	6,60 €
Feines Würzfleisch vom Schwein ahcd überbacken mit Gouda, Buttertoast a,h	9,50 €
Gebackene Hütes Schippel 7a serviert mit hausgemachter spanischer Paprika Aioli g,h, Blattsalat c	12,90 €
Kürbis Panna Cotta mit gratinierten Ziegenfrischkäse h,g serviert mit Rukola - Tomaten Salat 7 und Kürbiskern Knäckebrot	14,90 €

Vegetarische und Leichte Kost

Cremige Chillie Tagliatelle h a serviert mit Tomaten, Rukkola, Parmesan h	13,90 €
mit Riesengarnele	21,90 €
Kürbis Risotto h serviert mit Tomaten, Rukkola, Parmesan h	14,90 €
mit Riesengarnele	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 gegrilltem Us Rumpsteak 200 g	27,90 €

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet a serviert mit cremigen Kürbisnudeln Nudeln h g, Speckrosenkohl 1 h g d	22,90 €

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 "Honig Knoblauch" 4 — 21,90 €
serviert mit Steak House Pommes, Farmer Salat ch, Sour Cream h

Schweinemedaillons — 23,90 €
3 gebratene Schweinemedaillons serviert auf Chilie Tagliatelle h,
mit Cherry Tomaten und Rukkola, Rahmgurkensalat

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 gegrillter Paprika, spanischer Paprika Aioli h g f,
gebackene Hütes Schippel 7,a

Gerne können Sie auch ein größeres US Rumpsteak bestellen — 12,50 €
je 100g mehr

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Unser Meininger Hütes Neu interpretiert

Hütes Pfännchen "Surf and Turf" — 26,90 €

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

Hütesburger "French Style" — 19,90 €

Unser Kloß Teig als Burger 7
200 g Beef, mit Ziegenfrischkäse h und Honig, Bacon Marmelade 1 überbacken,
Blattsalat c

auch Vegan mit hausgemachten Gemüse Patty erhältlich

Unsere Hütesgerichte

3 geschmorte Schweinebäckchen c serviert mit Meininger Hütes 7,a, Apfelrotkohl c	18,90 €
Seniorengerechte Portion Schweinebäckchen mit einem Meininger Hüts 7a, Apfelrotkohl c	16,90 €
Zarter Hirschgulasch c mit Meininger Hütes 7,a, Apfelrotkohl c	22,90 €
Seniorengerechte Portion Hirschgulasch mit einem Meininger Hüts 7a, Apfelrotkohl c	20,90 €
1/2 knusprige Ente c serviert mit Meininger Hütes 7,a, Apfelrotkohl c	25,90 €
Hausgemachte Rinderroulade c gefüllt mit Speck 1, Zwiebeln und Gewürzgurken 4, serviert mit Meininger Hüts 7a und Apfelrotkohl c	26,40 €

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

Hausgemachter Obstsalat 7,90 €
mit Vanilleeis h und Sahne

Geeistes Törtchen vom Nougat h 9,90 €
serviert mit Vanilleeis h b auf Fruchtspiegel 7

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.