

Sehr geehrte Gäste,

„eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“.

So sagte der große Georges Auguste Escoffier, Ihnen allen als berühmter Koch bekannt.

Und, wenn Sie erlauben: So sagen wir das auch.

Denn was wäre unser aller Dasein ohne gutes Essen ?

Ohne das erfüllte Erlebnis einer Speise, die einfach glücklich macht ?!

„Guten Appetit“

Suppen

Hausgemachte Solianka mit Sahnehaube und Zitronenscheibe 9,00

Tagessuppe (fragen Sie bitte unser Personal) 9,00

Salate als Hauptgericht

knackiger Blattsalat 13,00
mit paniertem Hetax Käse (traditioneller Weichkäse aus Kuhmilch)
Croutons, Oliven, Nüssen
Balsamico-Joghurt-Dressing

knackiger Blattsalat 13,00
mit Putenbruststreifen
Kirschtomaten, Feigen, Bacon
Frenchdressing,

knackiger Blattsalat Neu 13,00
mit Lachsfilet
Kirschtomaten, Balsamico-Joghurt-Dressing 13,00

zu allen Salaten reichen wir getoastetes Graubrot

kleine Gerichte

Thüringer Bauernomelette 13,00
garniert mit Kirschtomaten, sauren Gurken

hausgemachtes Würzfleisch in der Pfanne 11,00
mit Käse überbacken

zwei Thüringer Rostbratwürste mit Sauerkraut 13,00
Petersilienkartoffeln, Altenburger Senf

zwei Toast Hawaii 11,00
frischer Toast belegt mit Schinken und Ananas
alles überbacken mit Käse ,kleine Salatgarnitur

Thüringen „klassisch“

geschmorte Rinder Roulade (250g) 21,00
gefüllt mit Speck und sauren Gurken
auf Rotkohl, Thüringer Kartoffelklöße

Thüringer Schweinebraten, eingelegt in Schwarzbiersoße 19,00
auf Speckbohnen, hausgemachten Knödel

Hähnchenbrust Neu 18,00
auf italienischem Grillgemüse, Kirschtomaten, Reis

Thüringer Rostbrätl 19,00
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

Hauptgerichte

rosa gebratenes Rumpsteak (200 g) 28,00
auf grünen Bohnen, Kräuterbutter
Rosmarienkartoffeln

Lachsfilet (200g) Neu 24,00
auf gewürfelten Rosmarienkartoffeln oder Bandnudeln
Zitronensoße, Salatgarnitur

Käsespätzle mit Röstzwiebeln Neu 18,00
in der Eisenpfanne

Räuberspieß (250g) Neu 21,00
hausgemachtem Letscho,
Reis oder gewürfelten Wedges

Schweine Cordon bleu (180g) Neu 20,00
auf grünen Bohnen, Kirschtomaten, Pommes Frites,

„leichte Gerichte“ aus Ihrem Urlaubsland Italien (vegetarisch)

Mezzalune 17,00
eine italienische Nudelspezialität ähnlich Ravioli
mit einer Wallnuss-Feige Füllung verfeinert mit Kirschtomaten
Grana Padano DOP

Triangoli 17,00
gefüllte italienische Nudeln in Dreiecksform
mit einer Pfifferling Füllung verfeinert mit Kirschtomaten
Grana Padano DOP

**Schnitzel ein deutsches Gericht
jedem nach seinem Geschmack**

mit Ananas und Pfirsichen belegt 19,00
*anschließend mit Käse überbacken dazu Süßkartoffelpommes
kleine Salatgarnitur*

mit süß-scharfem Letscho dazu Pommes Frites 19,00
kleinen Salatgarnitur

mit Pommes frites 18,00
kleinen Salatgarnitur

mit Würzfleisch und Käse überbacken 19,00
*dazu Süßkartoffelpommes
kleinen Salatgarnitur*

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln **Neu** 18,00
oder fragen Sie unser Personal

glutenfrei Gerichte

*kein Problem- bitte fragen sie unser Personal, gern empfehlen wir Ihnen
dafür etwas*

Dessert

Mouse-Schokotörtchen mit heißen Früchten und Sahne 6,00

Eisbecher mit drei Kugeln Eis, Sahne und Schokoladenstreuseln 6,00

Kindergerichte

kleines Schnitzel mit Pommes frites
dazu Majonaise und Ketchup 10,00

Fischstäbchen mit einer Portion Kartoffelbrei 10,00

Portion Pommes Frites 5,00

Seniorengerichte

*einen Großteil unserer Gerichte können wir auch als Seniorenportionen servieren
fragen Sie einfach unser Personal*

Frühstück

*gern können sie auch zu uns zum Frühstück kommen
pro Person*

12,00

*Gern reservieren wir für Familienfeiern, Geburtstage, Hochzeiten
unsere Räumlichkeiten für Sie
Fragen Sie einfach nach*

www.hotelgoldnerloewe.de

036605 380

*Wir wünschen Ihnen bei der Auswahl Ihrer Gerichte viel Freude.
Sollten Sie etwas mögen, was Sie nicht auf der Karte finden,
bitte fragen Sie uns einfach.*

*Da wir unsere a la carte Gerichte alle frisch zubereiten, bitten wir
um etwas Verständnis für unsere Köche.*

*Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.
das Team vom Traditionshotel „Goldner Loewe“*

Dietrich Wieland

Ihr Gastgeber