

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, Baconscheiben
Frenchdressing,

knackiger Blattsalat 13,00
mit Lachsfilet
Kirschtomaten, Balsamico-Joghurt-Dressing
zu allen Salaten reichen wir getoastetes Grau-oder Schwarzbrot

kleine Gerichte

Thüringer Bauernomelette 13,00
garniert mit Kirschtomaten, sauren Gurken

hausgemachtes Würzfleisch in der Pfanne 11,00
mit Käse überbacken

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

Thüringen „klassisch“

Land Sülze aus der Region

Geheimtipp aus Thüringen

mit Bratkartoffeln und einer kleinen Salatgarnitur	16,00
geschmorte Rinder Roulade (250g) gefüllt mit Speck und sauren Gurken auf Rotkohl, Thüringer Kartoffelklöße	21,00
Thüringer Schweinebraten, eingelegt in Schwarzbiersoße auf Speckbohnen, hausgemachten Knödel	19,00
Hähnchenbrust auf italienischem Grillgemüse, Kirschtomaten, Reis	18,00
Thüringer Rostbrätl mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	19,00
zwei Thüringer Rostbratwürste mit Sauerkraut hausgemachten Kartoffelstampf	15,00

Hauptgerichte

rosa gebratenes Rumpsteak (200 g) auf grünen Bohnen, Kräuterbutter Rosmarienkartoffeln	28,00
Lachsfilet (200g) auf gewürfelten Rosmarienkartoffeln oder Bandnudeln Zitronensoße, Salatgarnitur	24,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch) in der Eisenpfanne	18,00
Schweine Cordon bleu (180g) auf grünen Bohnen, Kirschtomaten, Kartoffel Rösti,	22,00

„leichte Gerichte“ aus Ihrem Urlaubsland Italien (vegetarisch)

Panzerotti ricotta e spinaci gefüllte italienische Nudel mit einer Ricotta-Spinat Füllung verfeinert mit Kirschtomaten Grana Padano DOP	18,00
Panzerotti Ricotta Porcini gefüllte italienische Nudeln mit einer Ricotta-Steinpilz Füllung verfeinert mit Kirschtomaten Grana Padano DOP	18,00

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

mit Ananas und Pfirsichen belegt anschließend mit Käse überbacken dazu Süßkartoffelpommes kleine Salatgarnitur	19,00
mit süß-scharfem Letscho dazu Pommes Frites kleinen Salatgarnitur	19,00
mit Pommes frites kleinen Salatgarnitur	18,00
mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Süßkartoffelpommes kleinen Salatgarnitur	19,00
überbacken mit 3 Spiegeleiern, Mischgemüse, Röstitaler dazu eine kleine Salatgarnitur	19,00
mit Schwarzbiersoße und Röstzwiebeln, Pommes Frites Mischgemüse und einer kleinen Salatgarnitur	19,00

glutenfrei Gerichte

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

Dessert

gefrorenes 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

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