

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	8,00
Kürbiscremsuppe vom Hokkaido Kürbis	8,00
Wildrahmsuppe mit frischen Kräutern und Pumernikel	8,00

### **Salate als Hauptgericht**

knackiger Blattsalat mit paniertem Hetax Käse (traditioneller Weichkäse aus Kuhmilch) Croutons, Oliven, Nüssen Balsamico-Joghurt-Dressing	15,00
knackiger Blattsalat mit Putenbruststreifen Kirschtomaten, Bacon, Balsamico-Joghurt-Dressing-	15,00
knackiger Blattsalat mit Lachsfilet Kirschtomaten, Nüssen, Balsamico-Joghurt-Dressing	15,00

zu allen Salaten reichen wir getoastetes Grau-oder Schwarzbrot

### **kleine Gerichte**

Thüringer Bauernomelette garniert mit Kirschtomaten, sauren Gurken	13,00
hausgemachtes Würzfleisch in der Pfanne mit Käse überbacken	11,00
zwei Thüringer Rostbratwürste mit Sauerkraut Petersilienkartoffeln, Altenburger Senf	13,00
zwei Toast Hawaii frischer Toast belegt mit Schinken und Ananas alles überbacken mit Käse ,kleine Salatgarnitur	11,00

### **Thüringen „klassisch“**

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	Neu	18,00
Thüringer Rostbrätl mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln		19,00

## 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 in der Eisenpfanne		18,00
Räuberspieß (250g) hausgemachtem Letscho, Reis oder Wedges	Neu	21,00
Schweine Cordon bleu (180g) auf grünen Bohnen, Kirschtomaten, Pommes Frites,		21,00

## Wildgerichte im Herbst

Wildschweingulasch mit hausgemachten Knödeln und Rosenkohl	Neu	22,00
Lammhinterhaxe (350-500g) auf Sauerkraut und Kartoffeln	Neu	23,00
Hirschroulade „Hubertus“ gefüllt mit Speck und Gurke auf Rotkohl, Thüringer Kartoffelklöße	Neu	21,00

## „leichte Gerichte“ aus Ihrem Urlaubsland Italien (vegetarisch)

Ravioli ricotta e porcini gefüllte italienische Nudel		17,00
--	--	-------

mit einer Ricotta-Steinpilz Füllung verfeinert mit Kirschtomaten  
Grana Padano DOP

Panzerotti zola e noci 17,00  
gefüllte italienische Nudeln  
mit einer Gorgonzola-Walnuss Füllung verfeinert mit Kirschtomaten  
Grana Padano DOP

### **„Schnitzel“ immer 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**

gefrorenes Mouse-Schokotörtchen mit heißen Früchten und Sahne 7,00

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

### **Kindergerichte**

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

Portion Pommes Frites 5,00

Räuberteller

2,00

### **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](http://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