



Öffnungszeiten

Mi - Sa. 17 bis 21 Uhr
So. 17 bis 20.30 Uhr
Mittags auf Anfrage

MENÜS

Reserviere
DEINEN TISCH
ODER DEINE FEIER



ab 20 Personen

04144-5239

gültig ab 1.1.2025

VORSPEISEN

Schinken an Melone 6,90 €

Lachsschinken an einer Honigmelone mit Toast und Butter

Tomate Mozzarella 6,90 €

mit Pesto, Basilikum und Baguette

Bruschetta 7,90 €

2 Baguettescheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum

SUPPEN in Terrine 2,- € Aufschlag

Tomatencremesuppe 5,60 €

m. Sahnehaube (G)

Rinderkraftbrühe 7,60 €

mit Gemüse, Eierstich u. Fleischklöße (G, L,)

Broccoli Cremesuppe 5,60 €

mit Sahnehaube (G)

Lauch Cremesuppe 5,60 €

mit Sahnehaube (G)

Champignon Cremesuppe 5,60 €

mit Sahnehaube (G)

Klassische Hochzeitssuppe 20,00 €

mit Rindfleisch, Eierstich, Fleischklöße, Gemüse, Reis, Rosinen und Stuten (G, C, L,

WILDGERICHTE, ENTE, FISCH

Wildbuffet 29,50 €

mit Fleisch von der Wildschweinkeule und Hirschkeule, Apfelrotkohl, Rosenkohl, gefüllte Frucht, Kartoffelklöße, Kroketten, Rahmsauce
(von November bis Januar)

Entenbrust Saisonpreis

mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten und Orangensauce
(von November bis Januar)

Fischbuffet 34,00 €

mit Lachs auf Kartoffelpüree, Seelachs an Spinat, Zander auf mediterranem Gemüse und Garnelen, Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelsalat, Gemüse der Saison, kalte Fischplatte (Forelle und Lachs), Senfsauce, Kräutersauce

HAUPTGERICHTE

Schnitzelbuffet 27,00 €

mit Schweineschnitzel, Schnitzel überbacken, Hähnchenbrust, Chicken-Nuggets, Gemüse der Saison, Champignons, Kartoffel-Gratin, Kroketten, Rahmsauce, Sauce Hollandaise

Rouladenbuffet 28,00 €

mit Rinderrouladen und Kohlrouladen, Salzkartoffeln, Kroketten, Apfelrotkohl, Rahmsauce (ohne Kohlrouladen) 26,00 €

Bratenbuffet 28,00 €

mit Rinderbraten, Schweinebraten und Putenbraten, Gemüse der Saison, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce und Sauce Hollandaise

Steakbuffet 33,00 €

mit Rindersteaks, Madaillons vom Schwein, Hähnchenbrust, Gemüse der Saison, Champignons, Bratkartoffeln, Kroketten, Kräuterbutter, Rahmsauce und Sauce Hollandaise

Burgerbuffet 25,00 €

mit Rindfleisch-Pattis, Vegetarische-Pattis, Salat, Gurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Burgerbrötchen, verschiedene Saucen, Pommes, Twister, Mayonaise, Ketchup

Spargelbuffet Saisonpreis

mit frischem Spargel, Schweineschnitzel, Schweinemedaillons, Hähnchenbrust, geräucherter Schinken, Lachsfilet, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
(von Mitte April bis Anfang Juni je nach Ernte)

Grillbuffet 38,00 €

mit Schweinefilet, Nackensteak, Hähnchenbrust, Bratwurst, Krakauer, Garnelenspieße, Grill-Obst, gebackener Fetakäse, 3 Salate der Saison, frischer Salat, Dressing, Baguette, Kräuterbutter, Saucen
(von Mai bis September)

Oktoberfestbuffet 30,00 €

mit Haxen, Weißwurst, Leberkäse, Krustenbraten, Sauerkraut, Kartoffelgratin, Semmelknödel, Rahmsauce, Speckkartoffelsalat, Wurstsalat, Brot, Obatzda, Laugenbrezeln, süßer Senf, Senf
(im September und November)

Grünkohlbuffet 26,00 €

mit Grünkohl, Kasseler Nacken, Kasseler Lachs, Bauchspeck, 2 Sorten Kohlwurst, Pinkel, Salzkartoffeln, Süße Kartoffeln, Senf
(von November bis Februar)

Service bis 30 Personen am Tisch möglich,

ab 30 Personen Buffet oder 2,- € Aufschlag pro Person bei Tischservice



Öffnungszeiten

Mi - Sa. 17 bis 21 Uhr
So. 17 bis 20.30 Uhr
Mittags auf Anfrage

MENÜS

Reserviere
DEINEN TISCH
ODER DEINE FEIER



ab 20 Personen

04144-5239

gültig ab 1.1.2025

DESSERTS

Vanilleeis-Stange 5,80 €

mit heißen Himbeeren, heißen Kirschen
oder karamellisierten Bratäpfeln

Vanilleeis-Stange Saisonpreis

mit frischen Erdbeeren

Schokoladensouffle' 8,00 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Apfel-Beignets 7,50 €

2 Apfelringe im Bierteig
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Himbeertraum 6,50 €

Sahne-Quarkcreme mit Himbeeren
und Baiserstreusel

Mousse au Chocolate 6,00 €

mit Vanillesauce und Sahne

Panna cotta 5,00 €

mit Fruchtspiegel der Saison

Cookies-Mascarpone-Creme 5,00 €

Mascarpone-Creme mit Weintrauben
und Cookies

Zitronen-Creme 5,00 €

mit Sahne

GETRÄNKEPAUSCHALE 50,- €

- Die Pauschale gilt für 8 Stunden, anschließend berechnen wir für jede angefangene Stunde eine Pauschale von 250,- € Aufschlag.

Bier, Bier alkoholfrei,
Weizen, Weizen alkoholfrei,
Weißwein (halbtrocken+ trocken)
Rotwein (Halbtrocken + Trocken)
Sekt, Aperol, Lillet
Korn, Havanna, Captain Morgan,
Jameson, Wodka, Gin, Carolus

Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Wasser
Zitronenlimonade, Bitter Lemon, Tonic Water,
Orangensaft, Apfelsaft
Kaffeestation

Jägermeister, Jubi, Helbing Sambuca,
Ouzo, Mackenstädter

KAFFEE UND KUCHEN

1 Stück Torte 11,00 €
mit Kaffee oder Tee

1 Stück Torte 13,00 €

und 2 Stücke Butterkuchen

mit Kaffee oder Tee

2 Stücke Butterkuchen 11,00 €

mit Kaffee oder Tee

Kaffee oder Tee satt 7,00 €

Selbst mitgebrachter Kuchen 2,00 €

TRAUERFEIER GEDECKE

-Butterkuchen gefüllt und ungefüllt 16,50 €

**-Butterkuchen gefüllt, ungefüllt
und Apfelbutterkuchen** 18,50 €

**-Butterkuchen gefüllt und ungefüllt
und 5 belegte Brote** 24,90 €

**-Butterkuchen gefüllt und ungefüllt
und 7 belegte Brote** 26,50 €

zus. mit Lachs und Forelle

-Belegte Brote und Terrine Suppe 28,50 €

-Terrine Suppe mit Baguette 24,50 €

-Butterkuchen und Terrine Suppe 28,50 €

**-Butterkuchen gefüllt und ungefüllt,
5 belegte Brote und Terrine Suppe** 31,90 €

Alle Preise inkl. Kaffee, Tee, heiße Schokolade

Unsere Brote (5 Stück p.P.) sind belegt mit
Thüringer Mett, Eiersalat, Käse,
Kasseler und Lachsschinken