



Der Küchenchef empfiehlt:

Gebratene Kalbsleber

an fruchtigen Rotwein-Zwiebeln & hausgemachtem Kartoffelstampf

15,90 €

„Thai Chicken“

*Medaillons aus der Hühnerkeule
mit einer knusprigen Honig-Sesam-Kruste,
auf fruchtig-scharfem Wok-Gemüse, dazu Bandnudeln*

16,90 €

auch gern als vegetarische Variante

13,90 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit knusprigen Bratkartoffeln, dazu Gurken-Dill-Salat

16,90 €

Zarte Schweinemedallions

*mit frisch gehobeltem Parmesan
auf Champignonrahm & getrüffeltem Bandnudeln*

17,50 €

Pulled Pork

*zarte gezupfte Stücken aus der langsam gegarten Schweineschulter
mariniert in feurig-fruchtiger BBQ-Sauce,
dazu Cole Slaw und Süßkartoffelpommes*

15,50 €



© CanStockPhoto.com - csp38612656

Hausgemachte Burger vom Simmentaler Rind

„Simmentaler Cheese“

Saftiger Burger vom heimischen Simmentaler Rind im frischen Sesambrötchen mit zweierlei Saucen, Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln,
14,90 €

„Hot Barbecue“

Saftiger Burger vom Simmentaler Rind im frischen Sesambrötchen mit Barbecue-Sauce, Salat, Gewürzgurke, gebratenen Zwiebeln und Baconstreifen
14,90 €

„Crispy Chicken“

Crispy Hühnchen im frischen Focacciabrötchen mit Salat, Tomaten, Rucola & hausgemachtem Aioli
14,90 €

*Alle Burger inklusive Steak Fries & Dip,
auf Wunsch auch mit Kartoffelecken oder Süßkartoffel-Pommes & Dip*



Speisekarte



Bahnhofstraße 30
04654, Frohburg

Suppen, Vorspeisen & Snacks

Knoblauchcremesüppchen mit Croutons
4,90 €

Kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Walnüssen & hausgemachtem fruchtigen Balsamico-Senfdressing
7,90 €

Gemischter Teller mit knusprigem Knoblauchbrot & Bruschetta
an einer Salatbeilage
klein (4 Stück): 7,90 € / groß (8 Stück): 12,90 €

Hausgemachtes Würzfleisch
mit Käse überbacken an Zitrone und Toast
klein 6,50 € groß 12,50 €

Lauwarme Mozzarellakugel
in Mandelkruste auf Rucolasalat, rote Zwiebeln,
Tomatenspalten und Balsamicodressing
9,90 €

Portion Süßkartoffelpommes mit Dip
5,90 €

Hauptgerichte

Deftiges Pfannenschaschlyk
an Bratkartoffeln mit hausgemachtem Weißkrautsalat
12,90 €

Rostbrätel „Thüringer Art“
mit Schwarzbier und Senf mariniertes Schweinenackensteak
an gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
14,50 €

Schweinerückenschnitzel „Hamburger Art“
mit zwei Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln
14,90 €

Simmentaler Geschnetzeltes
in Cognac-Rahm mit Champignons, frischem Lauch & Penne,
mit Käse überbacken
14,90 €

Steak au Four
mit Würzfleisch und Käse überbackenes Schweinerückensteak
an Pommes Frites
16,50 €

Frohburger „Auenpfanne“
vom Schwein mit Waldpilzen und Bratkartoffeln
15,50 €

Saftiger Wildbraten
aus heimischem Forst
an Apfelrotkohl, dazu Thüringer Klöße
17,50 €

Rigatoni mit Lachswürfeln
mit frischem Lauch in einer Peperoni-Käsecreme
15,50 €

Argentinisches Rumpsteak
auf gebratenen Champignons,
dazu Kartoffelecken & Knoblauchdip
19,90 €

Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie gern bei unserem Personal.

Dessert & Eis

*Ofenwarmer Apfelstrudel
mit einer Kugel Vanilleeis, Schoko-Topping & Sahne
6,90 €*

*„Schoko-Kuss“
2 Kugeln cremiges Schokoladen-Eis mit Eierlikör & Sahne
6,50 €*

*„Baileys-Traum“
2 Kugeln cremiges Vanille-Eis mit Baileys & Sahne
6,50 €*

