

Halbpension - „Tanzbuche“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

pro Person 13,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 7,00 €

Montag

- I Schweinebraten mit Weißkrautsalat und Serviettenknödeln*
- II Putensteak „Hawaii“ (mit Ananas und Käse überbacken),
dazu Kroketten*
- III Geschnetzeltes (mit Champignons und Paprika), dazu Butterreis
Kalt:*
- IV Gemischte Fischplatte mit Butter und Brot
Vegetarisch:*
- V Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Champignons und
Petersilienkartoffeln*

Halbpension - „Tanzbuche“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

pro Person 13,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 7,00 €

Dienstag

- I Sahnegulasch mit Nudeln und Krautsalat*
- II Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln*
- III Gebratenes Rotbarschfilet auf buntem Gemüse,
dazu Petersilienkartoffeln*
Kalt:
- IV Gemischte Bratenplatte mit Butter und Brot*
Vegetarisch:
- V Hefeklöße mit Vanillesoße und roten Früchten, Dessert*

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Halbpension - „Tanzbuche“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

pro Person 13,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 7,00 €

Mittwoch

- I *Gespickter Hirschkeulenbraten auf Waldpilzen und Thüringer Klößen*
- II *Gebratene Leber mit Zwiebeln, Apfelingeln und Kartoffelpüree*
- III *Brathering mit Bratkartoffeln*
Kalt:
- IV *Frischer Hackepeter mit Eigelb, Zwiebeln, Butter und Brot*
Vegetarisch:
- V *Omelett gefüllt mit Champignons*

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Halbpension - „Tanzbuche“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

pro Person 13,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 7,00 €

Donnerstag

- I *Wildgulasch mit Rotkohl und Thüringer Klößen*
- II *Eisbeinsülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce*
- III *Gebackener Pangasius mit Remoulade, Pommes frites und Salatgarnitur*
Kalt:
- IV *Gemischte Schinkenplatte mit Butter und Brot*
Vegetarisch:
- V *3 Rühr- oder Spiegeleier mit Spinat und Salzkartoffeln*

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Halbpension - „Tanzbuche“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

pro Person 13,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 7,00 €

Freitag

I Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

II Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln

III 2 Seelachsspieße mit Butterreis

Kalt:

IV Kassler, kalt, mit Kartoffelsalat, Meerrettich und Senf

Vegetarisch:

V Bunter Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Halbpension - „Tanzbuche“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

pro Person 13,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 7,00 €

Samstag

- I Kasslerbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödeln*
- II Schweinesteak mit Champignons und Pommes frites*
- III Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln*
- IV Kalt: Gemischte Käse-Salamiplatte mit Butter und Brot*
- V Vegetarisch: Kanarische Kartoffeln mit Kräuterquark, Dessert*

Während der Saison findet bei schönem Wetter samstags unser beliebter Grillabend statt - an diesem Tag gibt es keine Halbpension und kein a la carte.

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Halbpension - „Tanzbuche“ 17:00 - 20:00 Uhr

(20:00 Uhr Küchenschluss)

pro Person 13,00 € / für Kinder bis 11 Jahre 7,00 €

Sonntag

- I Sauerbraten mit Rotkohl und Thüringer Klößen*
- II 3 Lammkoteletts mit Knoblauchbutter, buntem Gemüse und Wedges*
- III Gedünstetes Lachsforellenfilet auf Spinat mit Nudeln*
Kalt:
- IV Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot*
Vegetarisch:
- V Eier mit Senfsoße, Kartoffeln und Salatteller*

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.

Dessertkarte



<i>Zwei Kugeln Eis mit Fruchtsoße</i>	2,50 €
<i>Zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne</i>	3,20 €
<i>Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne</i>	6,00 €
<i>Eisschokolade mit Vanille-/Schokoeis und Schlagsahne</i>	6,00 €
<i>Gefüllter Eiswindbeutel mit Schlagsahne und Kirschen</i>	6,50 €
<i>Früchte-Eisbecher mit gemischtem Eis und Schlagsahne</i>	6,50 €
<i>Schwedeneisbecher mit Apfelmus, Eierlikör, Schokosoße und Schlagsahne</i>	7,00 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	7,00 €
<i>Rote Grütze mit Schlagsahne</i>	4,50 €

Liebe Gäste, wir machen darauf aufmerksam, dass in jedem Gericht nur eine Beilage geändert werden kann.