



Der Zwinger

RESTAURANT

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 5,00
Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern	€ 5,50
Apfel-Currycreme-Suppe	€ 6,50
Linsensuppe mit Wurzelgemüse und Würstchen	€ 6,75

VORSPEISEN

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in einer herzhaften Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln	€ 13,75
Hausgebeizter Lachs mit Reibplätzchen in Dillsauce und Salatbouquet	€ 14,75
Frittiertes Landei auf Gemüsespaghetti und Bärlauchsauce	€ 10,50
Buschetta - Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Parmesan, angerichtet mit Rucola	€ 8,00

KLEINE GERICHTE

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Wurzelgemüse-Julienne und frischen Kräutern, dazu Bratkartoffeln	€ 13,50
Clubsandwich Toast belegt mit frischem Salat, Hähnchenbrusttranchen, Bacon und Spie- gelei, dazu Pommes Frites	€ 12,00
Bauernomelette klassisch (Bratkartoffel , Speck, Ei) mit Salatbouquet	€ 9,50
Spinatnocken mit Kräutersaitling in Rahm	€ 12,25



Der Zwinger

RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut und Bauernbrot	€ 9,50
Gefüllte Klöße mit Rinderhack und frischen Kräutern in einer feinen Speck-Zwiebelsauce	€ 11,75
Gesottener Schweinebauch mit Kohlgemüse und Thüringer Klößen	€ 12,00
Rinderroulade in einer herzhaften Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	€ 14,75
Kalbsbäckchen in einer delikaten Sauce mit feinem Wurzelgemüse, Brandteig-Kartoffeln und einem Salatteller der Saison	€ 16,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Reibebrot paniert, dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller der Saison	€ 18,00
Wiener Backhendl mit einem warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat	€ 15,50
Piccata „Mailänder Art“ Kleines Kalbsschnitzel in einer Parmesan-Eihülle gebraten mit hausgemachten Nudeln in Tomatensauce, gratiniert mit Creme-Champignons und Kräutern	€ 19,00
Schweinekotlette vom Durocschwein „Robert“ auf einer Gurkensenfrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und einem Salatteller der Saison	€ 17,50
Entrecote vom Angus-Rind „Maître-de-hotel“ mit Kräuterbutter, Grilltomate, Saisongemüse und Pommes Frites	€ 24,00
Rinderfilet vom Angus-Rind „Bordelaise“, Saisongemüse und Brandteig-Kartoffeln	€ 29,00
Tafelspitz vom Rind mit einer pikanten Meerrettich-Sauce <u>oder</u> Frankfurter grüne Sauce, tournierte Kartoffeln und einen Salatteller der Saison	€ 17,00
Kalbszunge in einer feinen Morchelrahm-Sauce mit Brandteig-Kartoffeln und einem Salatteller der Saison	€ 17,00

Saison- und Fischgerichte bieten wir Ihnen auf unserer Tafel an.