

VORSPEISEN & SUPPE

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten c,g,i,k 10,70 €

wahlweise mit Haus-Dressing oder Saure Sahne-Kräuter-Dressing

optional: mit gebratener Hähnchenbrust 16,70 €

Rindercarpaccio ^g **F – G – L** 13,30 €

mit Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl und frisch gehobeltem Grana Padano

Kaltgeräuchertes Lachsfilet **S – F – G – L** 16,30 €

gebeizt, mit Honig veredelt und einem Aufstreuen aus Estragon und Zitronenzesten
an Fenchelsalat, dazu Apfel-Wasabi-Sorbet und Tobiko (Rogen vom Fliegenden Fisch)

Klassisches Beef Tartar (70g) **F – G** 15,50 €

mariniert mit unserer hauseigenen Würzsoße, garniert mit Essiggurken,
roten Zwiebeln und Butter

auf Wunsch

große Portion (140g) 25,50 €

mit frischem Eigelb 1,20 €

Kürbiscremesuppe **F – G – L** 8,50 €

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Baguette ^{a,e,g}.

Wünschen Sie eine glutenfreie Alternative wenden Sie sich bitte an unser Personal.



REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Geschmorte Rhöner Lammhaxe ^{a,g,i} 27,90 €
auf Kartoffelpüree, mit Rosmarinjus und glasiertem Gemüse

Rinderroulade ^{2,3,11,a,c,i,k} 24,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Braten vom heimischen Hirsch ^{a,c,i,k} 24,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Gebratene Forelle ^{a,d,g} 25,70 €
mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat



AKTIV & VITALKÜCHE



Gemüsecurry (vegan) S – F- G - L mit Brokkoli, Möhren, Kirschtomaten & Zwiebeln in fruchtiger Kokos-Currysoße, dazu Reis	19,90 €
Kichererbsen-Pasta (vegan) F – G – L mit würzigem Gemüseragout	19,90 €
Gebratene Kartoffelgnocchi (vegetarisch) S mit Kirschtomaten in Salbeibutter, dazu frisch gehobelter Grana Padano	19,90 €
Aktiv & Vital Pasta ^{a,c} Fussilloni mit Hähnchenstreifen, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten und Brokkoli, in Kräuter-Sahnesoße, dazu frisch gehobelter Grana Padano	22,90 €
Lachsfilet mit Vanille und Limette pochiert ^{d,g} F - G auf Tomatenrisotto mit Brokkoliröschen und Kräuteröl	26,90 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{a,d} F an mediterranen Pfannengemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Risleekartoffeln	28,90 €
Roadchicken "Greece Style" ^{a,g} F - G würzige Sous-vide gegarte & gegrillte Hähnchenoberkeule, an Ofenkartoffel mit Zaziki und Tomaten-Oliven-Salat	26,80 €
Tranchen vom Sous-vide gegartem Schweinefilet ^{a,g} G an Kräuter-Kartoffelpüree mit Rotweinjus und Gemüse der Saison	26,80 €
Meisterfrisch Rinderrückensteak (200 g) ^g G mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelwedges mit Sour Creme	34,90 €

DESSERT

Geeiste Nougatlasagne ^{a,c,g} mit Himbeerpüree, garniert mit frischen Waldbeeren	11,60 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern ^{c,g} und Kirschkompott	10,60 €
Mango-Creme-Brûlée ^{a,g,h} an Erdbeer-Minze-Salat	10,60 €



DAS TEAM VOM AKTIV & VITAL HOTEL THÜRINGEN
WÜNSCHT SEINEN GÄSTEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT
UND VIEL GENUSS

Zeichenerklärung **Zusatzstoffe**

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Natriumpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse