

VORSPEISEN & SUPPE

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten <small>c,g,i,k</small>	10,70 €
wahlweise mit Haus-Dressing oder Saure Sahne-Kräuter-Dressing	
optional: mit gebratener Hähnchenbrust	16,70 €
Chicorée-Avocado-Salat ^g F – G - L	15,30 €
mariniert mit Orangen-Vinaigrette, dazu hausgeräucherte Lachspralinen und Granatapfelkerne	
Rindercarpaccio ^g F – G - L	14,30 €
mit Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl und frisch gehobeltem Grana Padano	
Klassisches Beef Tartar (70g) F – G	16,50 €
mariniert mit unserer hauseigenen Würzsoße, garniert mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Butter	
auf Wunsch	
große Portion (140g)	26,50 €
mit frischem Eigelb	1,20 €
Bärlauchcremesuppe F – G	8,50 €
mit Croutons	

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} auf Kartoffelpüree, mit Rosmarinjus und glasiertem Gemüse	27,90 €
Rinderroulade ^{2,3,11,a,c,i,k} mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	24,90 €
Braten vom heimischen Hirsch ^{a,c,i,k} mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	24,90 €
Gebratene Forelle ^{a,d,g} mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	25,70 €



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) ^g S mit Kirschtomaten in Salbeibutter, dazu frisch gehobelter Grana Padano	19,90 €
Aktiv & Vital Pasta ^{a,c,d,g} gebratene Riesengarnelen mit Garganelli, Knoblauch, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Babyspinat in einer leichten Kräutersoße	24,90 €
Gebratenes Lachsfilet ^{d,g} F – G mit frischen Kräutern belegt auf buntem Linsensalat mit Honig-Senf-Soße	25,90 €
Pochiertes Dorschfilet ^d F auf Kräuter-Kartoffelpüree mit Rote-Beete-Soße und grünen Erbsen	25,90 €
Backhendl 2.0 ^{a,g} G Backhendl bayrischer Art auf Spitzkohlsalat dazu Ofenkartoffel mit Obazda-Cream	26,80 €
Tranchen vom Sous-vide gegartem Schweinefilet ^a G - L an Ratatouille mit Rotweinjus und Risoleekartoffeln	26,80 €
Meisterfrisch Rinderrückensteak (200 g) ^g G mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelwedges mit Sour Creme	36,90 €

DESSERT

Geeiste Nougatlasagne ^{a,c,g} mit Himbeerpüree, garniert mit frischen Waldbeeren	11,60 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern ^{c,g} und Kirschkompott	10,60 €
Kürbiskern-Nuss-Parfait ^{a,g,h} auf Apfel-Chutney und Krokant	11,60 €



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 Antioxidationsmittel, 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 Nitritpökelsalz, 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 Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse