

## 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 €

**Chicorée-Avocado-Salat** <sup>g</sup> **F – G – L** 15,30 €

mariniert mit Orangen-Vinaigrette,

dazu hausgeräucherte Lachspralinen und Granatapfelkerne

**Rindercarpaccio** <sup>g</sup> **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 €

**Kräutercremesuppe** **F – G** 8,50 €

mit Croutons

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Baguette <sup>a,e,g</sup>.

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



Jede Beilagen-Umbestellung 1,00 € Aufpreis. - Extra Soße: 1,50 €

**S** salzarm – **F** fettarm – **G** glutenfrei – **L** laktosefrei

Alle Preise enthalten die derzeitige gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

# REGIONALE SPEZIALITÄTEN

**Geschmorte Rhöner Lammhaxe** <sup>a,g,i</sup> 27,90 €  
auf Kartoffelpüree, mit Rosmarinjus und glasiertem Gemüse

**Rinderroulade** <sup>2,3,11,a,c,i,k</sup> 24,90 €  
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

**Braten vom heimischen Hirsch** <sup>a,c,i,k</sup> 24,90 €  
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

**Gebratene Forelle** <sup>a,d,g</sup> 25,70 €  
mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat



# AKTIV & VITALKÜCHE



|                                                                                                                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Gemüsecurry (vegan) S – F- G - L</b><br>mit Brokkoli, Möhren, Kirschtomaten & Zwiebeln<br>in fruchtiger Kokos-Currysoße, dazu Reis                                                  | 19,90 € |
| <b>Kichererbsen-Pasta (vegan) F – G – L</b><br>mit würzigem Gemüseragout                                                                                                               | 19,90 € |
| <b>Gebratene Kartoffelgnocchi (vegetarisch) <sup>g</sup> S</b><br>mit Kirschtomaten in Salbeibutter, dazu frisch gehobelter Grana Padano                                               | 19,90 € |
| <b>Aktiv &amp; Vital Pasta <sup>a,c,d,g</sup></b><br>gebratene Riesengarnelen mit Garganelli, Knoblauch, roten Zwiebeln,<br>Kirschtomaten und Babyspinat in einer leichten Kräutersoße | 24,90 € |
| <b>Gebratenes Lachsfilet <sup>d,g</sup> F – G</b><br>mit frischen Kräutern belegt<br>auf buntem Linsensalat mit Honig-Senf-Soße                                                        | 25,90 € |
| <b>Pochiertes Dorschfilet <sup>d</sup> F</b><br>auf Kräuter-Kartoffelpüree mit Rote-Beete-Soße und grünen Erbsen                                                                       | 25,90 € |
| <b>Backhendl 2.0 <sup>a,g</sup> G</b><br>Backhendl bayrischer Art auf Spitzkohlsalat<br>dazu Ofenkartoffel mit Obazda-Cream                                                            | 26,80 € |
| <b>Tranchen vom Sous-vide gegartem Schweinefilet <sup>a</sup> G - L</b><br>an Ratatouille mit Rotweinjus und Risoleékartoffeln                                                         | 26,80 € |
| <b>Meisterfrisch Rinderrückensteak (200 g) <sup>g</sup> G</b><br>mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelwedges mit Sour Creme                                       | 36,90 € |

# DESSERT

|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Geeiste Nougatlasagne</b> <sup>a,c,g</sup><br>mit Himbeerpüree, garniert mit frischen Waldbeeren | 11,60 € |
| <b>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern</b> <sup>c,g</sup><br>und Kirschkompott                   | 10,60 € |
| <b>Kürbiskern-Nuss-Parfait</b> <sup>a,g,h</sup><br>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 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