

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Kräuterflädle*

G/E/M/S

4,10 €

☆

*Cappuccino vom Pfifferling
mit Erdkeimlingen*

M/S

4,90 €

Vorspeisen

*Lachstatartörtchen auf Tramezzinibrot
an Preiselbeermeerrettich raffiniert angerichtet*

G/E/D/M/O

7,90 €

☆

Pfifferlingsbruschetta mit Salatstrauß



7,50 €

☆

*Wildkräutersalat an einer Himbeervinaigrette
mit gebratenen Pfifferlingen*

M/N/S

7,90 €



Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoffe / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) mit Schwefeldioxid / 6) mit Schwärzungsmittel / 7) mit Phosphat / 8) mit Mlcheiweiß
9) koffeinhaltig / 10) chininhaltig / 11) gewachst / 12) mit Taurin / 13) enthält eine Phenylalaninquelle / 14) mit Süßungsmittel

Allergene

E) Eier / F) Fisch / G) Glutenhaltig / J) Soja / K) Krebstiere / L) Lupine / M) Milch / N) Erdnuss / Q) Schwefeldioxid / R) Senf / S) Sellerie / T) Schalenfrüchte / W) Weichtiere

!!! Irrtümer vorbehalten !!!

Aus Topf und Pfanne

"Entrecôte" Rib-Eye-Steak (250g)

21,50 €

☆

Filet vom Argentinischen Rind (200g)

30,00 €

☆

Wählen Sie Ihre Beilage

*Bratkartoffeln, Ofenkartoffel, Steakhouse-Pommes
Speckbohnen, Zuckerschoten, Rotweinschalotten*

Je 2,00€

☆

gebratene Pfifferlinge

8,00 €

☆

Schnitzel "Wiener Art"

mit frischen Pfifferlingen, gebraten oder in Rahm

mit Bratkartoffeln

E/G/M/S

14,50 €

☆

Ofenkartoffel gefüllt mit Rahmpfifferlingen

dazu Medaillons com Schwein

G/M/S

17,50 €

☆

Hähnchenbrust

mit einer Tomaten-Frischkäse-Füllung

auf gesottenem Gemüse mit Basilikumgnocchi

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoffe / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) mit Schwefeldioxid / 6) mit Schwärzungsmittel / 7) mit Phosphat / 8) mit Mlleiweiß
9) koffeinhaltig / 10) chininhaltig / 11) gewachst / 12) mit Taurin / 13) enthält eine Phenylalaninquelle / 14) mit Süßungsmittel

Allergene

E) Eier / F) Fisch / G) Glutenhaltig / J) Soja / K) Krebstiere / L) Lupine / M) Milch / N) Erdnuss / Q) Schwefeldioxid / R) Senf / S) Sellerie / T) Schalenfrüchte / W) Weichtiere

!!! Irrtümer vorbehalten !!!

G/M/T/S/ 2/4/14

14,90 €

Fisch

*Gebratene Forelle „Müllerin Art“
mit frischen Kräutern gefüllt, Zitrone, Mandelbutter,
gedämpften Kartoffeln und einem kleinem Salat*

G/F/M/S/Q

13,90 €

☆

*Mit Zitronenpfeffer gedünstetes Lachsfilet
an Safrantomaten und Perlgraupenrisotto*

F/G/S

16,90 €

☆

*Pasta mit frischen Garnelen
Chili und Knoblauch in Aromaten gebraten*

G/K/E/S

13,50 €

Schmorgerichte

*Thüringer Schwarzbierbraten
an Schmorkraut und Sauerrahmpüree*

G/M/R/S

13,50 €

☆

*Geschmorte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen*

G/R/S/Q/2/3

13,90 €

*Werrataler Wildgulasch
mit selbstgemachten Semmelknödeln
und kleinem Salat*

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoffe / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) mit Schwefeldioxid / 6) mit Schwärzungsmittel / 7) mit Phosphat / 8) mit Mlcheiweiß
9) koffeinhaltig / 10) chininhaltig / 11) gewachst / 12) mit Taurin / 13) enthält eine Phenylalaninquelle / 14) mit Süßungsmittel

Allergene

E) Eier / F) Fisch / G) Glutenhaltig / J) Soja / K) Krebstiere / L) Lupine / M) Milch / N) Erdnuss / Q) Schwefeldioxid / R) Senf / S) Sellerie / T) Schalenfrüchte / W) Weichtiere

!!! Irrtümer vorbehalten !!!

G/E/M/S

13,90 €

☆

Vegetarisches & Salat

*Warmer Gemüsestrudel
mit Kräuterdip und Rapunzelsalat*

G/N

11,50 €

☆

*Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit selbstgemachten Semmelknödeln*

G/M/S

12,50 €

☆

*Pasta mit frischen Pfifferlingen
in Kräuterrahm*

E/G/M/S

12,50 €

☆

*Variationen vom sommerlichen Salat
mit Riesengarnelen, Früchten der Saison
und gerösteten Baguette*

G/T/M/S

13,50 €

☆

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoffe / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) mit Schwefeldioxid / 6) mit Schwärzungsmittel / 7) mit Phosphat / 8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig / 10) chininhaltig / 11) gewachst / 12) mit Taurin / 13) enthält eine Phenylalaninquelle / 14) mit Süßungsmittel

Allergene

E) Eier / F) Fisch / G) Glutenhaltig / J) Soja / K) Krebstiere / L) Lupine / M) Milch / N) Erdnuss / Q) Schwefeldioxid / R) Senf / S) Sellerie / T) Schalenfrüchte / W) Weichtiere

!!! Irrtümer vorbehalten !!!

Desserts

*Variation nach "Art des Hauses,,
Zweierlei Mousse au Chocolat
Selbstgemachte Beerengrütze mit Vanilleschaum*

Frische Joghurtcreme

E/M/T

4,90 €

☆

*Geeistes Melonensüppchen
mit Mango-Melonen-Sorbet*

E/1

4,90 €

☆

Erdbeer-Tiramisu

M/T

4,90 €

☆

*Wir wünschen Ihnen einen leckeren Gaumenschmaus
und ein paar erholsame Stunden in unseren Gemäuern.*

Das Team von der Creuzburg



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoffe / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) mit Schwefeldioxid / 6) mit Schwärzungsmittel / 7) mit Phosphat / 8) mit Mlcheiweiß
9) koffeinhaltig / 10) chininhaltig / 11) gewachst / 12) mit Taurin / 13) enthält eine Phenylalaninquelle / 14) mit Süßungsmittel

Allergene

E) Eier / F) Fisch / G) Glutenhaltig / J) Soja / K) Krebstiere / L) Lupine / M) Milch / N) Erdnuss / Q) Schwefeldioxid / R) Senf / S) Sellerie / T) Schalenfrüchte / W) Weichtiere

!!! Irrtümer vorbehalten !!!