



**Der Küchenchef empfiehlt:**

***Gebratene Champignonköpfe***  
*mit Teriyaki und frischem Lauch*  
*mit Knoblauchdip & ofenfrischem Baguette*  
**8,90 €**  
\*\*\*

***Hausgemachte Eisbeinsülze***  
*mit Bratkartoffeln, einer Salatbeilage und Remouladensoße*  
**17,50 €**

***Schweinerückesteak „Strindberg“***  
*mit knusprigen Bratkartoffeln & einer Salatbeilage*  
**18,90 €**

***Scholle „Finkenwerder Art“***  
*mit knusprigen Bratkartoffeln & frischem Gukensalat*  
**23,50 €**

***Feine Kräutermatjes-Filets***  
*mit hausgemachter Remoulade, Apfel & Zwiebeln,*  
*dazu knusprige Bratkartoffeln und eine Salatbeilage*  
**17,90 €**

***Pulled Pork***  
*zarte gezupfte Stücke aus der langsam gegarten Schweineschulter*  
*mariniert in feurig-fruchtiger BBQ Sauce,*  
*dazu Cole Slaw, Kartoffelecken & Dip*  
**18,50 €**

***Knusprige Hähnchenbrust***  
*auf cremiger Knoblauch-Rahm-Tagliatelle*  
*mit Kirschtomaten & frischem Rucola*  
**18,90 €**





### *Suppen, Vorspeisen & Snacks*

*Knoblauchcremesüppchen mit Croutons*  
6,50 €

*Kleiner gemischter Salat*  
*mit hausgemachtem fruchtigen Balsamico-Senfdressing*  
8,50 €

*Schälchen hausgemachter Gurkensalat*  
4,90 €

*Lauwarme Mozzarellakugel*  
*in Mandelkruste auf Rucolasalat, rote Zwiebeln,*  
*Tomatenspalten und Balsamicodressing*  
10,90 €

*Portion Süßkartoffelpommes mit Dip*  
6,90 €

*Gemischter Teller mit knusprigem Knoblauchbrot & Bruschetta*  
*an einer Salatbeilage*  
*klein (4 Stück): 8,50 € / groß (8 Stück): 14,90 €*

*Hausgemachtes Würzfleisch*  
*vom Schwein, mit Käse überbacken an Zitrone und Toast*  
*klein 6,90 € groß 13,50 €*

## Hauptgerichte

### **Deftiges Pfannenschaschlyk**

*an Bratkartoffeln mit hausgemachtem Weißkrautsalat*

**16,90 €**

### **„Teufelstoast“**

*Schweinenackestreifen mit feurigem Paprika-Lauch-Gemüse,  
mit Käse überbacken auf 2 Scheiben knusprigem Graubrot*

**16,50 €**

### **Rostbrätel „Thüringer Art“**

*mit Schwarzbier und Senf mariniertes Schweinenackensteak  
an gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln*

**17,90 €**

### **Schweinerückenschnitzel „Hamburger Art“**

*mit zwei Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln*

**17,90 €**

### **Steak au Four**

*mit Würzfleisch und Käse überbackenes Schweinerückensteak  
an Pommes Frites*

**19,50 €**

### **Frohburger „Auenpfanne“**

*vom Schwein mit Waldpilzen und Bratkartoffeln*

**19,50 €**

### **Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken,**

*medium gebraten mit kräftiger Röstzwiebelsauce,  
dazu knusprige Bratkartoffeln*

**22,90 €**

### **„Piccata Milanese“**

*Hühnchen in Parmesan-Ei-Hülle  
auf Tomaten-Nudeln mit frischem Rucola*

**18,90 €**

***Hausgemachte Rinderroulade***  
*an Apfelrotkohl, dazu Thüringer Klöße*  
**20,50 €**

***Simmentaler Cheese“ Burger***  
*Saftiger Burger vom heimischen Simmentaler Rind*  
*im frischen Sesambrötchen mit hausgemachter Burgersauce,*  
*Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebeln,*  
*dazu Steak Fries*  
**17,50 €**

***„Crispy Chicken“ Burger***  
*Crispy Hühnchen im frischen Focacciabrötchen*  
*mit Salat, Tomaten, Rucola & hausgemachtem Aioli, dazu Steak Fries*  
**17,50 €**

***Rigatoni mit Lachswürfeln***  
*mit frischem Lauch in einer Peperoni-Käsecreme*  
**18,50 €**

***Argentinisches Rumpsteak***  
*mit gebratenen Champignons, dazu Kartoffelecken & Knoblauchdip*  
**26,50 €**  
\*\*\*\*\*

**Dessert & Eis**

***Ofenwarmer Apfelstrudel***  
*mit einer Kugel Vanilleeis, Schoko-Topping & Sahne*  
**8,50 €**

***„Schoko-Kuss“***  
*2 Kugeln cremiges Schokoladen-Eis mit Eierlikör & Sahne*  
**7,90 €**

***„Baileys-Traum“***  
*2 Kugeln cremiges Vanille-Eis mit Baileys & Sahne*  
**8,90 €**