

Startklar für die erste Runde

Ready, steady... Starters

„Pier 37“ Vorspeisenvariation

Manche teilen es, manche wählen es als Hauptgang:

Roastbeef mit Sauce Tatar, mediterranes Couscous, Wraps vom hausgebeizten Lachs, paniertes Garnelenspieß auf Chicorée-Orangensalat, Karotten-Kürbis-Apfelsalat und Wildkräuter-Salat ^{a, c, g, h, i, k, l}

Roast beef with tartar sauce, Mediterranean couscous, homemade salmon wraps, breaded prawn skewer on chicory orange salad, carrot and pumpkin apple salad and wild herbs salad

15,50 €

Kürbis-Spinatstrudel

auf Cashew-Linsen-Humus an Chicoréesalat in Orangendressing ^{a, c, g, h, i, k}

Pumpkin-spinach strudel on cashew lentils humus with chicory salad in orange dressing

9,20 €

Terrine vom heimischen Wild

an Preiselbeer-Orangengelee und zartem Feldsalat ^{a, g, h, i, k}

Terrine of local game at cranberry orange jelly and delicate lamb's lettuce

10,80 €

Winter-Purple

Knackige Wintersalate mit Birne, karamellisierten Nüssen und

Blaubeer-Ziegenkäsecreme ^{e, g, i, k, h}

Crunchy winter salads with pear, caramelized nuts and blueberry goat cheese cream

8,40 €

Tatar vom heimischen Rind

zum selber anmachen, garniert mit gehackten roten Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurken, zarten Sardellen, körnigem Senf, Eigelb dazu Knoblauchbrot und Butter ^{a, c, d, g, k, i}

Beef Tatar with chopped onions, capers, spicy cucumber, anchovies, mustard, egg-yolk, butter and garlic bread

250g 18,90 €

125g 14,80 €

Rührstücke für die Seele

Soups

Pastinaken-Orangenschaumsuppe

mit leichter Ingwernote ^{a, g}

Parsnip orange foam soup with a hint of ginger

6,40 €

Wildconsommé

mit Kräuterpfannkuchenroulade und Waldpilzeierstich ^{b, d, g, i}

Game consommé with herb pancake roulade and wild mushroom stitch

6,10 €

Knackiges nach Lust und Laune

Salads

Caesar Salad

Knackiger Römersalat mit gekochtem Ei, Kirschtomaten, gehobeltem Grana Padano und Croutons ^{a, d, g}

Romaine lettuce, boiled egg, cherry tomatoes, grated Grana Padano and croutons

8,90 €

Die leichte Versuchung

Zarte Blattsalate mit frischer Gurke und Tomate an unseren selbstgemachten Salaten und Haus-Dressing ^{a, g, i, k}

Lettuce with cucumber, tomato, our homemade salads and our homemade dressing

8,30 €

Zu unseren Salaten empfehlen wir:

With our salads we recommend

Hähnchenbruststreifen in Honig-Sesam-Marinade

Chicken breast in honey sesame marinade

4,90 €

Rinderstreifen in Honig-Sesam-Marinade

Beef stripes in honey sesame marinade

5,30 €

Unser Hausgebeizter Lachs

Home-marinated salmon slices

5,60 €

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

5,10 €

Für den kleinen Hunger oder zum Bier

For the small hunger or with a beer

Käseauswahl

Allgäuer Emmentaler, Pecorino Susardo, Chaumes, Brie de meaux und Grana Padano an frischen Früchten und Baguette ^{a, g}

Variation of international cheese with a selection of fruits and baguette

12,60 €

Wurst-Käs-Szenario

Würfel von Allgäuer Emmentaler und Thüringer Knacker mit Feigensenf, Gewürzgurke, Butter und Baguette. Dazu servieren wir Ihnen 2cl Fahner Mirabellenbrand ^{a, g, 3, 7, 10}

Emmentaler cheese and traditional Thuringian sausage with fig-mustard, gherkin, butter and baguette and 2cl mirabelles liqueur

11,80 €

Klassisches Würzfleisch

vom Schwein mit Champignons und Käse überbacken ^{a, g, p}

Ragout of pork with mushrooms and baked with cheese

6,60 €

FrISCHE Flammkuchen

Tarte Flambee, a kind of „Fresh French pizza“

„08/15“ mit Schmand, Lauch, Speck und Zwiebeln ^{a, g, 2, 3}

The classic tarte flambee with sour cream, leek, bacon, onions

9,90 €

„Winterparadies“ mit Schmand, Grünkohl, Feta, Cashew und Edelsalami ^{a, g, h, 3, 4}

With sour cream, kale, feta and cashew and fine salami

11,80 €

„Flotter Dreier“ mit Schmand, hausgebeiztem Lachs, Camembert, Roter Bete ^{a, g, 10}

With sour cream, home-marinated salmon, camembert and beetroot

12,50 €

„Scharfe Kuh“ mit Schmand, hausgemachtem Rinderhack, Gouda, Salsa, Jalapeños ^{a, g}

With sour cream, homemade minced beef, Gouda, salsa and jalapeños

12,70 €

Regionale Klassiker mit raffinierter Anmache

Regional classics with a modern twist

Auf die Schippe genommen

Rostbrätel, Bratwurst, Rotwurst auf Sauerkraut mit Kräuterpüree ^{a, k, 3, 10}

Grilled pork steak, bratwurst, blood sausage on sauerkraut and herbal mashed potatoes

14,90 €

Wiener Krüstchen

Feines Kalbsschnitzel aus der Oberschale an zartem Feldsalat und Bratkartoffeln ^{a, c, g, i, k}

Fine veal escalope with tender lamb's lettuce and roast potatoes

18,80 €

In Chardonnay gegarte Schweinebäckchen

an rahmigem Wirsing und Thüringer Klößen ^{a, g, p}

Pork cheeks cooked in Chardonnay at creamy savoy cabbage and Thuringian dumplings

16,90 €

Geschmorter Wildsauerbraten von der Hirschkeule

mit Kirschsauce an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{a, g, p}

Stewed wild sour roast from the leg of venison with cherry sauce on apple flavoured red cabbage and Thuringia dumplings

17,90 €

FrISCHE Forelle aus dem Kressepark Erfurt

mit Mandel-Limettenbutter an Petersilienkartoffeln und knackigen Blattsalaten ^{a, g, h, i, k, p}

Fresh trout with almond and lime butter, with parsley potatoes and crunchy salad

18,20 €

Gemüse in der Hauptrolle

Vegetarian and vegan dishes

Confetti-Pasta (vegetarisch)

hausgemachte Nudeln mit einer Trockentomaten-Kräuter-Ricotta in Kräuteröl mit einem Hauch Knoblauch, jungem Lauch, Rucola und Grana Padano-Spänen ^{a, c, g}

Homemade natural colored Pasta with ricotta and sun dried tomato in herbal oil with a slight taste of garlic and Grana Padano flakes

15,80 €

Gegrilltes Gemüse (vegan)

mit Süßkartoffel-Sesam Püree ^l

Salad of grilled vegetables with mashed sweet potatoes, flavoured with roasted sesame

14,20 €

Vegane Kräuter-Kartoffelknödel im bunten Pfeffermantel (vegan)

auf Asia-Waldpilz-Lauchgemüse mit Kräuteröl ^{f, h, l, 5}

Vegan pepper-potato dumpling on Asia-wild mushroom-leek-vegetables with herb oil

12,80 €

Was die Welt zu bieten hat

Main course

Zarte Steaks vom Grill

mit Rahmsauce von grünem Pfeffer an mediterranem Gemüse und Knoblauchbaguette ^{a, c, g}

Tender steaks with glaze of green pepper at Mediterranean vegetables and garlic baguette

200g Argentinisches Rumpsteak (saftig, zart)

200g Rumpsteak

oder

300g Argentinisches Hüftsteak (saftig, etwas fester)

300g Beef Hip steak

24,80 €

Gebackenes Zanderfilet

im Kartoffel-Kürbis-Kanu auf einer Welle von Vanillelauch ^{a, d, g, i, k}

Pike-perch fillet in potato-pumpkin-canoe on a wave of vanilla leek

24,70 €

Ich will Garnele, und pasta!

mit Knoblauch, Trockentomaten, Basilikum, Bandnudeln, Wildkräutern und Grana Padano ^{a, b, c, i, k}

Fried shrimps with garlic oil, sun dried tomatoes, basil, tagliatelle, wild herbs and Grana Padano

19,40 €

Glückliches Ende

Dessert

Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern

mit Apfel-Minz-Ragout und Vanilleeis ^{a, c, g, h}

Da das Törtchen frisch für Sie gebacken wird, bitten wir Sie um ca. 20 Minuten Geduld

Chocolate tart with liquid core, ragout of apple and mint with vanilla ice cream

7,50 €

Vier kleine Köstlichkeiten

warmer Kirsch-Zimt Kompott, weißes Glühweingelee mit Kumquats,

Maronen-Crème Brûlée und Marzipaneis auf Mini-Baumkuchen mit Cashew-Krokant ^{a, c, g, h}

Four small delicacies of warm cherry-cinnamon compote, white mulled wine jelly with cumquats,

chestnut crème brûlée and marzipan ice cream on mini tree-cake with cashew brittle

8,60 €

Gebackene Rumbirne

im Lebkuchenmantel an Haselnussahne und Sauerrahmeis ^{a, c, e, g, h}

Da die Rumbirne frisch für Sie gebacken wird, bitten wir Sie um ca. 20 Minuten Geduld

Baked rum pear in gingerbread coat with hazelnut cream and sour cream ice cream

7,10 €

Eine Kugel Eis

Schokolade ^{g, h}, Vanille ^g, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Espresso Krokant, Marzipan ^{g, h}

One scoop of ice cream: chocolate, vanilla, strawberry sorbet, lemon sorbet, espresso-brittle, marzipan

2,00 €

Portion Sahne

0,50 €

Unsere Eisspezialitäten werden in der Eismanufaktur Café Hehrlich in Bad Tennstedt kreiert

Für unsere kleinen Gäste

Kid's menu

Rotkäppchen

Nudeln mit Tomatensauce ^{a, c}

Pasta with tomato sauce

----- 5,10 €

Prinzessin auf der Erbse

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Buttererbsen und Kartoffelpüree ^g

Fried chicken breast with peas and mashed potatoes

----- 6,50 €

Radegunde isst Ditscher

Thüringer Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus ^{a, c, 5}

Thuringian potatoe fritters with apple sauce

----- 5,60 €

Frau Holle

Kloß mit Sauce ^{a, p, 5}

Thuringian potato dumpling and sauce

----- 3,50 €