

Vorspeisen und Snacks

Starters and snacks

Blätterteigröllchen mit Spinat und Ziegenfrischkäse gefüllt 6,90 €
Puff pastry rolls filled with spinach and goat cheese

Zart gebratene Kaninchenleber auf einer Kirsch-Pfeffersoße 10,90 €
und gebratenen Klossscheiben
Softly roasted rabbit liver on a cherry-pepper sauce
and roasted dumpling discs

„Croque Monsieur“ Toast mit gekochten Schinken 6,50 €
und Käse überbacken
"Croque monsieur" toast with cooked ham and gratinated with cheese

„Croque Madame“ Toast mit gekochten Schinken, Käse 6,90 €
und Spiegelei
"Croque Madame" toast with cooked ham, cheese and fried egg

Suppen

Soups

Steinpilzsuppe mit gerösteten Brot-Chips 5,90 €
Mushroom soup with toasted bread chips

Suppe von geräucherter Paprika mit Chilifäden 5,50 €
Soup of smoked paprika with Chili threads

Salat

Salad

Mercure-Salat 13,90 €
Marinierte Salatspitzen mit Hähnchenbrust-Streifen
frischen Beeren, Rucola
Mercure salad
marinated chicken breast strips salad tips fresh berries, Arugula

Brotsalat mit bunten Blattsalaten 9,90 €
Champignons, Schinkenwürfel, Kirschtomaten und Oliven
Bread salad with colorful leaf salad mushrooms, ham cubes, cherry tomatoes and olives

Vegetarische Gerichte

Vegeterian dishes

Tagliatelle mit Paprika-Pesto 10,60 €
frischem Rucola und Parmesanspänen
Tagliatelle with red pepper pesto fresh Arugula and Parmesan cheese

Polenta-Gemüseburger 11,40 €
mit Kichererbsen, Zucchini, Spätzle und Tomaten-Chutney
Polenta vegetable burger with chickpeas, Zucchini, spaetzle, Tomato Chutney

Thüringer Spezialitäten unseres Hauses

Thuringian products and specialities

Rinderroulade an Rotkohlgemüse und Thüringer Klößen 19,50 €
Beef roulade, served with red cabbage and Thuringian dumplings

Gegrillte Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln, Champignons 16,80 €
und hausgemachten Rösti
Grilled veal liver with caramelized onions, mushrooms and hash browns

Knusprig gebratenes Forellenfilet 15,80 €
auf Spinat-Kartoffelpüree und Zitronenbutter
Crispy roasted trout fillet
on spinach mashed potatoes and lemon butter



Burger und mehr...

Burger and more...

Französischer Burger
„Black Angus“ im Focaccia-Brötchen mit 12,50 €
Ziegenfrischkäse, Feigensenfsauce und Steakhouse-Pommes
French Burger
"Black Angus" in the Focaccia bread with goat cheese, fig mustard sauce and Steakhouse fries

Japanischer Burger
„Wagyu“ Burger mit Bacon-Onion Jam im Focaccia Burger 16,80 €
dazu Wakame-Sojasprossensalat und Steakhouse-Pommes
Japanese Burger
"Wagyu" Burger with Bacon onion jam in the Focaccia Burger wakame soy sprouts salad and Steakhouse fries

Hauptgerichte

Main courses

Rumpsteak 200g 17,90 €
Grilled rump steak 200g

Rinderfilet Steak 160g 22,80 €
Beef fillet steak 160g

Wir verarbeiten ausschließlich La Granja 100% Argentinisches Premium-Steak, in Freiheit gewachsen und von der Natur ernährt.

We process exclusively La Granja 100% of Argentine premium steak, grown at liberty and nowished from the nature.

Lammkoteletts 200g 14,80 €
Lamb chops 200 g

Wählen sie ihre Garstufe

Select your cooking level

English 45°Kerntemperatur Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.

Medium 56-61°Kerntemperatur Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Gar-Stufe.

Well done über 68° KerntemperaturKomplett durchgebratenes Steak. Komplett braune Farbe im Inneren.

Beilagen

Side dishes

je / per 3,50 €

Kartoffel-Püree – mashed potatos
Steakhouse-Pommes frites – steakhouse fries
Kartoffel-Bacon-Spieß - potato bacon skewer
Kartoffel-Rösti-Hash browns

Kleiner Salatteller – side salad
Champignons – white mushrooms
Bohnen-Gemüse - bean vegetables
Grillgemüse –grilled vegetables

Butter - bitte wählen Sie

butters - please select

Knoblauchbutter garlic butter, Kräuterbutter herb butter, Zitronenbutter lemon butter

Dessert

Desserts

Passionsfrucht-Sorbet auf Puffreis-Streusel mit rosa Beeren Passion fruit sorbet on puffed rice vermicelli with pink berries	7,20 €
Pfirsich-Lavendel Küchlein mit weißen Schokoladen-Eis Peach Lavender Cupcakes with white chocolate ice cream	7,50 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette French cheese selection with fig mustard and baguette	14,50 €

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
We thank you for visiting us and wish you a pleasant stay.

Sandra Busch
Restaurantleiterin / Restaurant Manager

Markus Hoffmann
Küchenchef / Head Chef

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten
Spuren von Allergenen enthalten sein können
und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.
Eine schriftlich dokumentierte Auflistung, der Allergenen Stoffe in den Speisen,
erhalten Sie auf Anfrage. Wir helfen Ihnen gerne weiter.
In spite of great care and freshness with which we prepare our meals for you, it is not possible
to dispense completely on additives and ingredients. We will be happy to provide you information
about the contained additives and ingredients.