

Vorspeisen und Snacks

Starters and snacks

Hausgemachte Sülze mit buntem Wurzelgemüse, marinierten roten Zwiebeln und Salatbukett Homemade brawn with colorful root vegetables, marinated red onions and salad bouquet	8,90 €
Zart gebratene Kaninchenleber auf einer Kirsch-Pfeffersoße und gebratenen Klopscheiben Softly roasted rabbit liver on a cherry-pepper sauce and roasted dumpling discs	10,90 €
Ziegenfrischkäse auf Chicoree mit Honig, Walnüssen, Cranberries und geröstetem Pancetta-Chip Goat cheese with chicory, honey, walnuts cranberries and roasted pancetta chip	9,50 €

Suppen

Soups

Steinpilzsuppe mit Blätterteigstange Mushroom soup with toasted bread chips	5,90 €
Kürbis-Kokossuppe mit Steckrüben-Chips Pumpkin coconut soup with turnip chips	5,50 €

Eintopf

Stew

Puffbohnen-Eintopf von dreierlei Bohnen mit Rauchfleisch Puff beans stew of three beans with smoked meat	
kleine Portion small serving	4,90 €
große Portion great serving	7,90 €

Salat

Salad

Mercure-Salat	13,90 €
Marinierte Salatspitzen mit Hähnchenbrust-Streifen und Knoblauch-Baguette	
Marinated salad tops with chicken breast strips and garlic baguette	

Vegetarische Gerichte

Vegeterian dishes

Polenta-Gemüseburger	11,40 €
mit Kichererbsen, Zucchini, Spätzle und Tomaten-Chutney	
Polenta vegetable burger with chickpeas, zucchini, spaetzle, tomato chutney	
Vegetarische Teigtaschen mit Appenzeller gefüllt	12,90 €
mit Petersilien-Butter und geschwenktem Kürbis	
Vegetarian pastries filled with appenzeller with parsley butter and swirled pumpkin	



Thüringer Spezialitäten

Thuringian products

Rinderroulade an Rotkohlgemüse und Thüringer Klößen	19,50 €
Beef roulade, served with red cabbage and Thuringian dumplings	
Gegrillte Kalbsleber mit karamellisierten Zwiebeln, Champignons und hausgemachten Rösti	16,80 €
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	
Knusprige halbe Bauernente	14,80 €
mit Rahmwirsing und gebratenen Semmelkloßscheiben	
Crisp half farmers duck with creamy savoy cabbage and fried clogging discs	



Steaks & Burger

Steaks and Burger

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.

Französische Barbarie Entenbrust 180g 12,80 €

„Mercure Burger“
Black Angus-Burger
mit Jalapeno-Käsesoße und Steakhouse-Pommes 12,90 €
Black Angus burger with jalapeno cheese sauce and french fries

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° Kerntemperatur Komplet durchgebratenes Steak. Komplet braune Farbe im Inneren.

Beilagen je / per 3,50 €
Side dishes

Kartoffel-Zwiebel-Püree – mashed onion potatos
Steakhouse-Pommes frites – steakhouse fries
Kartoffel-Gratin – potato gratin
Kartoffel-Rösti - hash browns

Kleiner Salatteller – side salad
Weißkrautsalat - cole slaw
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

Crème Brûlée mit Birnen-Nelken-Parfait Cream brûlée with pear and carnation parfait	7,90 €
Weißes Schokoladen-Küchlein mit Blutorangen-Sorbet White chocolate cake with blood orange ice	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.