



Aperitif

Geldermann Rosé oder Brut
0,1 L 6,80 EUR

Unsere Thüringer Weine

„Handverlesen“ | feinfruchtig
Cuvée Weiß / Cuvée Rose / Cuvée Rot
0,2 L 7,20 EUR | 0,75 L 25,50 EUR

Vorab

marinierter Fjord Lachs
Dill Öl | eingelegte Zitrone | Pumpernickelcrunch
13,10 EUR

dazu passend

Weißburgunder | Weingut Herzer 0,2 l – 8,20 €

gratinierte Orangen Garnelen
buttriger Toast
15,30 EUR

ergänzend

Sauvignon Blanc | Neuseeland 0,2 – 10,50 €
intensive Aromen mit knackiger Säure

etwas heißes

Bihunsuppe
Glasnudeln | Currysahne
8,90 EUR

etwas frisches

Beilagen-Salat mit Hausdressing
6,90 EUR

Caesar Salat
Croutons | Parmesan Chip
14,90 EUR

abgerundet durch

Grauburgunder | Weingut Gröhl 0,2 l – 7,80 €
frisch, saftiger Fruchtcharakter

Für Umbestellungen und Änderungen berechnen wir 2,50 EUR.

Vegetarisch

hausgemachte Gnocchi
Asia Gemüse
17,90 EUR

Zweierlei vom Blumenkohl
gebacken | Püree | frische Kräuter
19,80 EUR

aus Topf & Pfanne

Bayrisches Schnitzel vom Landschwein
Krautsalat | Meerrettich | Bratkartoffeln
22,60 EUR

in guter Verbindung mit *Syrah Montahut | Frankreich 0,2 l – 8,50 €*

Black Angus Rumpsteak „Café de Parise“
Steakhouse Pommes
33,80 EUR

derart harmonisch mit *Baron de Ley | Rioja DOCa | Spanien | 0,2 l – 10,80 €*

Maispoularde im Kartoffelmantel
Limetten Mojo | Asia Gemüse
24,40 EUR

Hüt's un Brüh

Rinderroulade
Apfelrotkohl | Thüringer Klöße
24,50 EUR

Wildbraten aus heimischer Jagd
Apfelrotkohl | Thüringer Klöße
25,50 EUR

Erkundigen Sie sich nach unserem Tagesbraten.
Unser Angebot an verschiedenen Braten variiert je nach regionaler Verfügbarkeit.

Für Umbestellungen und Änderungen berechnen wir 2,50 EUR.

aus Fluss & Meer

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Rahmsauerkraut | Specksegel | Kartoffelstampf
24,60 EUR

Weinempfehlung *Silvaner | Weingut Dereser Franken 0,2 l – 6,90 €*

gebratenes Lachsfilet
im Pergament | Pommery Schaumsoße
hausgemachte Bandnudeln
25,10 EUR

hierzu gilt einfach *Liebe | Rosé | Lukas Schmidt Franken 0,2 l – 7,70 €*

süßer Abschluss

Affogato
Vanilleeis | Espresso
6,50 EUR

Creme Brûlée Classico
7,80 EUR

Explodierter Apfelkuchen
8,90 EUR

*Warum nicht mal ein Gläschen Champagner
Champagner Rose | Bernhard Remy Glas 9,80 € / Fl. 70 €*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihr Team vom
Hotel Sächsischer Hof
Georgstraße 1
98617 Meiningen
Tel. 03693 – 4570

www.saechsischerhof-meiningen.com

