HOTEL REBSCHULE

VORSPEISEN

feines Würzfleisch [G, A] — 9,40 €
mit Gouda überbacken

Suppe von Knollensellerie und Gleinaer Kartoffel [G, A, O, L] — 7,30 €
verfeinert mit Schmand und Meerrettich

Brieecken im Tontopf gratiniert [G, A] — 9,30 €
mit Williams Birne und Preiselbeeren

SALATE

kleiner Beilagen Salat [A] — 5,40 €

Bauernsalat [A] — groß 14,70 € / klein 9,30 €
mit Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel, Mais und Blattsalat, dazu Balkankäse, Oliven und hausgemachtes Preiselbeer- Dressing

Wintersalat [G, A, E, H] — 21,90 €
Scheiben von der geräucherten Entenbrust, auf Cole Slaw Salat, rote Beete, Blattsalate, Walnüssen und Preiselbeer- Dressing

Zu allen Suppen und Salaten servieren wir Baguette[A].

HAUPTSPEISEN

Thüringer Rostbrätl [A, M] 18,90 €
mit Senf und Majoran gebratenes Schweinenackensteak,
dazu Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

feiner Pilzrahm [C, G] 16,80 €
geschwenkt mit Bandnudeln und Ziegenparmesan
-vegetarisch-

Entenkeule [A, O] 23,10 €
serviert mit Apfelrotkohl, Klößen und Sauce

Entenbrust [A, O] 24,10 €
serviert mit Speckrosenkohl, Knödel und Sauce

Wildragout vom heimischen Wild [A, O] 22,00 €
(Wildschwein und Hirsch)
dazu geschmortes Wurzelgemüse und Kartoffelröster

Schkölener Wels Filet [D, G, 3] 24,30 €
gedünstet im Freyburger Weißweinsud, Meerrettich,
Rosenkohl und Kartoffelrösti

HOTEL REBSCHULE

VESPER

Käse mit Obst und Salzgebäck [A, G] 12,90 €

Rebschul- Vesper [A, G] 17,90 €
hausgemachte Wurst- und regionale Käsespezialitäten,
saure Gurke, Schmalz, Brot oder Baguette

ETWAS SÜSSES

Espresso trifft Vanilleeis [G, 2] 5,90 €

Lauwarmes Schokoküchlein [A, C] 9,50 €
serviert mit Orange und Balsamico-Creme

Pfannkuchen- Ecken [C, A, G] 9,90 €
mit Gewürzpflaumen

Kuchen nach Tagesangebot	Stück	3,50 €
Torte nach Tagesangebot	Stück	4,20 €

ALLERGENE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, **C** Eier und Eiererzeugnisse, **D** Fisch und Fischerzeugnisse, **E** Erdnusserzeugnisse und Erdnüsse, **F** Soja und Sojaerzeugnisse, **G** Milch und Milcherzeugnisse, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **M** Senferzeugnisse und Senf, **N** Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **O** Schwefeldioxid und Sulfit, **P** Lupine und Lupinenerzeugnisse, **R** Weichtiere

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Bei uns im Hotel arbeiten qualifizierte Fachkräfte daran, für Sie die besten Lebensmittel einzukaufen. Natürlich wollen wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe vermeiden. Dies gelingt uns leider nicht immer. Deshalb können folgende Zusatzstoffe in den Speisen enthalten sein:

1 Konservierungsstoffe, **2** Farbstoffe, **3** Antioxidationsmittel, **4** Geschmacksverstärker, **5** Phosphat, **6** Süßungsmittel, **7** enthält Phenylalaninquelle, **8** geschwefelt, **9** Schwärzungsmittel, **10** gewachst, **11** koffeinhaltig, **12** chininhaltig

Darüber hinaus hilft Ihnen unser Servicepersonal sehr gern weiter.