

*Speisenkarte*  
*Restaurant*

*Saffus*

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist täglich von  
10:00Uhr bis 23:00 Uhr  
geöffnet.

Die Küche bietet von  
11:30 Uhr bis 22:00 Uhr  
Leckereien und Gaumenfreuden an.

## Kalte Vorspeisen

### **„Carpaccio vom Rind“**

hauchdünne Scheiben von der Rinderlende,  
mariniert mit Olivenöl,  
Meersalz und gestoßenem buntem Pfeffer,  
Basilikumpesto und geriebenem Parmesan,  
dazu reichen wir Ihnen frisch gebackene Baguettes  
**12,90 €**

### **„Geräuchertes Lachsfilet“**

zart geräuchertes Filet vom Norwegischen Lachs,  
arrangiert auf einem hausgemachten Kartoffelpuffer,  
garniert mit Kaviar, Schnittlauchfrischkäse,  
frittierten Lauchringen, Dill und Zitrone  
**12,90 €**

### **„Variationen aus dem Wacholderrauch“**

geräucherte Scheiben von der Entenbrust, Hirschkeule  
und Schweinerücken mit gebratenem,  
mariniertem Grillgemüse, garniert mit Sahnemeerrettich und  
Preiselbeer-Orangen-Chutney,  
dazu reichen wir Ihnen Baguettes und Butter  
**14,90 €**

## Suppen

### **„Kraftbrühe von der Landente“**

klare, kräftige Suppe von der Ente mit kleinen Streifen  
von frischen Karotten, Lauch und Sellerie  
und hausgemachtem Eierstich,  
dazu frisch gebackenes Baguette

**4,60 €**

### **„Rucolacremesuppe“**

rahmiges Süppchen von Rucola  
verfeinert mit Schalotten, Knoblauch und Cayennepfeffer,  
garniert mit frittierten Rucolablättern und Tomatenfleischwürfeln,  
dazu frisch gebackenes Baguette

**5,20 €**

### **„Geflügel-Kokos-Ingwer-Samtsuppe“**

samtige Suppe vom Geflügel verfeinert mit Limette,  
Chili und Ingwer, gebunden mit Kokosmilch,  
garniert mit geschwenkten Lauchringen  
und Curcumareis

**6,40 €**

## Warme Vorspeisen

### **„Würzfleisch in Blätterteigpastete“**

feine Würfel aus der Schweineoberschale,  
abgeschmeckt mit Riesling und Zitronensaft,  
arrangiert in einer Blätterteigpastete,  
garniert mit sautierten Rahmchampignons,  
Paprikawürfeln und Stücken von blanchierten Zucchini

**6,90 €**

### **„Thüringer Kloß Saltus“**

in Butter gebratene Scheiben vom Thüringer Kloß  
an würziger Pfeffersauce,  
arrangiert mit in Basilikum und buntem Pfeffer  
geschwenkte Cocktailtomaten,  
garniert mit Mozzarellastreifen  
und Balsamicocreme

**7,90 €**

# Fischgerichte

## **„Gebratenes Lachsfilet“**

in Butter gebratenes Lachsfilet,  
überbacken mit würzigen Cocktailshrimps und sauce bernaise,  
nappiert mit Tomatensugo,  
dazu reichen wir glaciertes Gemüse von  
frischen Möhren, Zucchini, Paprika und Zuckerschoten  
und geschwenkte Rosmarinkartoffeln

**14,90 €**

## **„Trio des Meeres“**

gebratene Stücke vom Red Snapper, Baramundi, King Klip,  
garniert mit Kaviarsauce, tomatierte Hollandaise mit Tomatenfleischwürfeln  
und sauce bernaise. Gebutterte feine junge Möhrchen,  
Stücke von grünen Zucchini und  
frische Bärlauchbandnudeln runden den Genuss ab.

**19,90 €**

# *Vegetarische Gerichte*

## **„Gartenmeister Bandnudeln“**

in Erdnussöl gebratenes Gemüse von frischen Möhren, Zucchini, Paprika und Zuckerschoten mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln, geschwenkt mit frischen Bandnudeln, garniert mit fruchtigem Tomatensugo und Oliven

**11,90 €**

## **„Pikanter Bananen-Kartoffelpuffer“**

exotisch-fruchtig-würziges Ragout von frischen Bananen, Paprika, Sellerie, Mango und Karotten auf einem hausgemachten Kartoffelpuffer, garniert mit frischer Minze und frittiertem Lauch

**11,90 €**

# Salate

## „Salat Entenbrust“

ausgelöste Entenbrust von der im Ofen geschmorten ganzen Ente in einer Thymian-Waldhonig Kruste auf knackigem Salatbukett mit Honigmelone, dazu reichen wir „sweet chili sauce“ und Baguettes  
**12,90 €**

## „Salatvariation“

*Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalat der Saison mit kräftiger Marinade, dazu reichen wir Baguette*

wählen Sie Ihr Salatdressing:

Kartoffel-Speck-Salatmarinade  
Johannisbeer-Balsamico-Vinaigrette  
Essig-Öl-Kräuter-Marinade  
Buttermilch-Joghurt-Dressing

wählen Sie Ihre Salatkombination:

naturelle	8,90 €
mit Mozzarellastreifen und Basilikumpesto	9,90 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	10,90 €
mit gebratenen Schweinemedailles	11,90 €
mit gebratenen Lachsstreifen und Cocktailshrimps	12,90 €

## Kurzgebratenes

<b>Hähnchenbrustfilet</b>	<b>160 g</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Medaillons vom Schwein</b>	<b>180 g</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Kalbsrückensteak</b>	<b>220 g</b>	<b>15,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b>	<b>180 g</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b>	<b>250 g</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Filetsteak vom Rind</b>	<b>180 g</b>	<b>15,90 €</b>
<b>Filetsteak vom Rind</b>	<b>250 g</b>	<b>19,90 €</b>

Wählen Sie Ihre Garstufe:            englisch, medium oder durchgebraten

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter,  
Fleischtomate mit Käse gratiniert und Basilikumpesto.

Wählen Sie Ihre Sauce:

Pfefferrahmsauce, sauce bernaïse, Paprikarahmsauce  
oder Thai sweet chili dipp

Wählen Sie Ihr Gemüse:

Gemüse aus frischen Möhren, Zucchini, Paprika und Zuckerschoten  
oder  
feine, junge Möhren und Stücke vom grünen Spargel  
oder  
sautierte Champignons

Wählen Sie Ihre Beilage:

frisch geschwenkte Rosmarinkartoffeln  
gebutterte, frische Bärlauchbandnudeln  
hausgemachte Röstitaler  
Mandelkroketten  
Petersilienkartoffeln oder Reis

# Kurzgebratenes

## **„Lammkoteletts Mediterran“**

zart rosa gebratene Lammkoteletts,  
gratiniert mit Oliven-Schafskäsekruste,  
nappiert mit Rosmarin-Thymian-Sauce,  
dazu reichen wir Prinzessbohnen im Speckmantel  
und frisch geschwenkte Rosmarinkartoffeln

**18,90 €**

## **„Hirschkalbsrückensteak“**

gebratenes Rückensteak vom Hirschkalb an Pfefferrahmsauce,  
mit Preiselbeer-Orangen-Chutney, sautierten Champignons  
und Mandelkroketten

**18,90 €**

## **„Berghotels Grillteller“**

ein kleines Rostbrätl, Kaßlersteak und eine  
kleine Thüringer Bratwurst, arrangiert mit einem Gemüsespieß  
und gebratenen Kloßscheiben.  
Senf, Meerrettich und frittierte Lauchringe geben die nötige Schärfe

**12,90 €**

## Braten aus dem Rohr

Von der im Ofen geschmorten ganzen Ente

<b>„Klassische, ausgelöste Entenbrust“</b>	13,90 €
<b>„Geschmorte Entenkeule“</b>	11,90 €
<b>„Halbe Ente“</b>	16,90 €
<b>„Geschmorte Wildschweinkeule“</b>	14,90 €

Wählen Sie Ihr Gemüse:

sautierte Champignons  
oder  
hausgemachter Rotkohl mit geschwenkten Apfelwürfeln und Johannisbeeren  
oder  
Gemüse aus frischen Möhren, Zucchini, Paprika und Zuckerschoten

Wählen Sie Ihre Beilage:

frisch geschwenkte Rosmarinkartoffeln  
Mandelkroketten  
Thüringer Klöße  
hausgemachte Semmelknödel  
Petersilienkartoffeln

# Kaffe Spezialitäten

## **„Thüringer Metzgerplatte“<sup>1,2,3</sup>**

Rotwurst, Sülzfleischwurst, geräucherter Schinken, Kochschinken, Pfefferbeißer und Bergkäse, garniert mit eingelegtem Essiggemüse, dazu reichen wir thüringer Senf, Butter und verschiedene Brotsorten

**10,90 €**

## **„Käsespezialitäten“<sup>2</sup>**

Edelpilzkäse, Limburger, Glockenzeller, Bonifaz und St. Albray  
arrangiert mit Weintrauben,  
dazu reichen wir Butter und verschiedene Brotsorten

**11,90 €**

# Süße Köstlichkeiten

## **„Zarter Schokoladenschaum“**

Mousse au chocolate von dunkler Schokolade  
an fruchtiger Erdbeersauce, umlegt mit Orangenornamenten,  
garniert mit Sahne, geraspelter weißer Schokolade,  
Carambola und Johannisbeeren

**4,90 €**

## **„Hausgemachte Bayrisch Creme“**

zart schmelzende Bayrisch Creme, nappiert mit Himbeerpüree,  
garniert mit gehackten Pistazien und Schokoladenblättchen

**4,90 €**

## **„Morgentauparfait“**

Halbgefrorenes von Ronnefeldts Teeklassiker Morgentau.  
Parfait mit einem Bukett von exotischen Früchten und grünem Tee  
an einer schokoladigen Minzsauce,  
garniert mit caramelisierten Mangospalten

**4,60 €**