


Vorspeisen

Kleiner Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, verfeinert mit Tomaten, Gurken, Avocado, Weißkrautsalat, Croûtons und Hausdressing C, G, A, M, L	5,90Euro
Tomate Mozzarella , feine Tomaten Scheiben mit Mozzarella Scheiben, dazu Balsamicoglace und Basilikumpesto*2 G, L, M	8,90Euro
Carpaccio , hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse*1, Balsamicoglace*1,5 und Kräuterbaguette G, O, A, H	11,90Euro

Suppen

Rinderkraftbrühe mit einem Ei und Kräutern verfeinert C, L, M		5,90Euro
Kürbis – Kokossüppchen mit gerösteten Kürbiskernen A, G		6,40Euro
Hausgemachte Soljanka , verfeinert mit Zitrone und Sauerrahm*2,3 G, L, A		6,50Euro

Warme Vorspeisen

Würzfleisch überbacken mit Butterkäse*1, verfeinert mit Champignons, Sahne, Toastecken und Zitrone C, D, B, G, L, A	6,90Euro
Gebackene Champignonköpfe auf Salatherzen, mit Remouladensoße, *2,3 Baguette A, C, G, L, M	6,90Euro

Für die schlanke Linie...

Große Salatplatte „Henne“ verschiedene Blattsalate der Saison, frische Tomaten, Gurken, Ei, Weißkrautsalat, frische Kräuter, Rettich, Radieschen und Kräuterbaguette	13,50Euro
• mit tranchierter Hähnchenbrust	14,90Euro
• mit Räucherlachs, Avocado und Walnüssen	16,50Euro
• mit Rinderfiletstreifen A, C, D, G, L, M	18,50Euro

Dressings: French-Dressing, Joghurt -Dressing oder Vinaigrette

Leckerer Vegetarisches

Feine Kartoffelpuffer mit Waldpilzen und Kräuter, dazu reichen wir Feldsalat 10,90Euro

Feines Risotto mit Kräuterchampignons und Parmesan*1 10,90Euro
G, L

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*1,2 11,90Euro
C, G, O

*Glück entsteht oft durch Aufmerksamkeit in kleinen Dingen,
Unglück oft durch Vernachlässigung kleiner Dinge.
Wilhelm Busch*

Fisch aus Meer, Seen und Bodden

Gebratenes Heilbuttfilet, mit Senf - Dillsoße, an Wurzelgemüse und Risottoreis *1,2,5 17,50Euro
A, C, G, D, L, M,

Gebratene Mandelforelle mit brauner Butter und Petersilienkartoffeln, dazu reichen wir Gurkensalat*5 18,90Euro
D, G, L, O, A, H, M

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, mit Weinsauerkraut, Kräuterbutter, serviert mit Stampfkartoffeln*2,5 18,90Euro
E, G, L, O, A, D

Große Fischplatte „Henne“ mit gedünstem Lachsfilet, gebratenem Zanderfilet und gebratenem Heilbuttfilet serviert mit einer Krabben – Kräuter Hollandaise, Basmatireis*1,2 21,90Euro
C, D, B, G, L, O, A, M, H

Trendzeit Food

Henne Burger aus feinem Rinderhack mit Spiegelei, Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurke und Käse, Salatherzen, dazu Barbecue Soße, im Weizenbrötchen mit Süßkartoffel-Pommes*2,10,5 14,50Euro
O, A, L, C, G, M

Black Angus Burger American Style mit Tomate, Zwiebeln, Bacon, Tomate, Cheddar Käse und Gewürzgurke, im Weizenbrötchen mit einer Salsa Soße, Pommes Frites*2,10,5 14,90Euro
O, L, A, C, F, G

Flattriges vom Geflügel

Thai Curry Hähnchengeschnetzeltes mit Asia Gemüse und rotem Thai Curry, dazu reichen wir Basmatireis <i>L, M, G, O, *1,5</i>	16,90Euro
Feine Hähnchenbrust Pariser Art in einer Eihülle, dazu reichen wir Buttererbsen und Pommes Frites*5 <i>A, G, L, M, O</i>	16,90Euro
Eine halbe Ente an Orangensoße mit Orangenfilets, Apfelrotkohl und Klößen Thüringer Art*1,5,10 <i>G, L, O, A, M</i>	18,90Euro
Gänsebrust in einer Honigkruste, Gänsebratensoße, Apfelrotkohl und Klöße Thüringer Art mit Semmelbutter *1,5,10 <i>G, L, O, A, M</i>	21,90Euro
Gänsekeule , an einer feinen Beifußsoße, dazu Apfelrotkohl und Klöße Thüringer Art mit Semmelbutter*1,5,2 <i>G, L, O, A, M</i>	21,90Euro

Aus Wald und Flur

Zarter Wildgulasch mit Apfelrotkohl, Thüringer Klößen*1,5 und Semmelbutter <i>L, O, A, M, G</i>	17,90Euro
Gebeizter Hirschbraten in Rotweinssoße, dazu reichen wir Waldpilze und Semmelknödel*1 <i>G, L, O, A, M, C</i>	18,90Euro
Zarte Hasenkeule in einer Wacholderbeerensoße mit Schinken - Rosenkohl und gebratenen Kloßecken*1,5 <i>C, G, L, O, A, M</i>	18,90Euro
Feiner Wildschweinbraten in einer Rotweinssoße, dazu reichen wir Schinkenrosenkohl und Kartoffelkroketten <i>G, L, O, A, M, C</i>	18,90Euro

Aus Topf und Pfanne

Bauernfrühstück mit Schinkenspeck, Zwiebeln und Ei, dazu Gewürzgurke*5,8 <i>O, L, C, M</i>	9,90Euro
Saftige Schweineleber Berliner Art, angerichtet mit Röstzwiebeln, Stampfkartoffeln*5 <i>G, L, O, A, M</i>	12,90Euro
Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln*5 <i>L, O, M</i>	13,90Euro
Schnitzel Hamburger Art, mit Setzei, dazu Buttererbsen und Pommes Frites*5 <i>C, G, L, O, A, H</i>	16,90Euro

Schweinerückensteak mit Tomate und Schinken, überbacken mit Butterkäse, dazu reichen wir Süßkartoffel-Pommes*1,5 A, G, L,	16,90Euro
Schnitzel XXL 250g mit Rahmchampignons, dazu reichen wir Pommes Frites*5 G, C, L, O, A, H	17,90Euro
Hausgemachte Rinderroulade „Großmutter Art“, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke*2, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Klöße Thüringer Art*1,5 G, L, O, M, A	17,90Euro
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu reichen wir Klöße Thüringer Art, Salatbeilage O, A, C, G, L	17,90Euro
Geschmorte Ochsenbacke mit Burgundersoße und Apfelrotkohl, dazu servieren wir Klöße Thüringer Art*1,5 G, L, O, A, M	18,90Euro
Steak au four, mit Würzfleisch und Käse*1 überbacken, Pommes Frites*5 und Salatgarnitur D, G, L, O, E, A, M	19,90Euro
Naumburger Braumeisterschnitzel, gefüllt mit Kochschinken*2 und Butterkäse*1, dazu reichen wir Gartengemüse und Kartoffelkroketten*5 C, G, L, O, A, M	19,90Euro
Steakteller „Henne“ angerichtet mit Geflügelbruststeak, Schweinerückensteak, Rinderrückensteak und Grillwürstchen an Rahmchampignons und Pommes Frites*1,5 G, L, O, E, A, M	19,90Euro
3 kleine Schweinemedallions unter einer Kräuter – Haselnuss Kruste, angerichtet mit gebuttertem Kaisergemüse, Pfeffersoße, und Kroketten G, L, M, O, A, E, H*1,5	19,50Euro
Landhauspfanne „Naumburg Henne“, mit Schweinerückensteak, Rinderrückensteak, Schweinefilet und Rinderfilet und Grillwürstchen*2,4,5 auf Bratkartoffeln angerichtet, dazu Röstzwiebeln, Kräuterbutter G, A, L, E	21,50Euro
Rinderrückensteak mit zarter Schweineleber, feinen Röstzwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln L, M, O, G	25,90Euro
Rinderrückensteak 200g/300g Hofmeister Art, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu reichen wir eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Salatbeilage G, L, M, A *1	24,50Euro/31,90Euro
Zartes Rinderfiletsteak 200g/300g an einer Cognac-Pfeffersoße, mit Gartengemüse und Herzoginkartoffeln*5 O, G, A, L, E, A	26,90Euro/35,90Euro

Die deutsche Sprache ist an sich reich, aber in der deutschen Konversation
gebrauchen wir nur den zehnten Teil dieses Reichtums; faktisch sind wir also spracharm.
Heinrich Heine

Aus unserer kalten Küche

Pikante und herzhafte Käsespieße*1 garniert mit Früchten 7,90Euro
G, L, E, M

Strammer Max, 2 Scheiben Mischbrot mit saftigen Schinkenwürfeln*2 belegt, obenauf mit je einem Spiegelei, Salatgarnitur 8,90Euro
C, G, A

Brotzeitbrett mit Schinken*2, Braten, Käse*1, Salami*2, mit pikanter Garnitur, Brot und Butterlocken*1^ 11,90Euro
C, A, G, F, E, L, O

Hausgemachte Sülze, mit Remouladensoße oder Vinaigrette, dazu reichen wir Bratkartoffeln 12,90Euro
C, A, G, F, E, L, O



Was belohnt den Meister? Der zart antwortende Nachklang und der reine Reflex aus der begehrenden Brust.
Johann Wolfgang von Goethe

Dessert

Ananas Carpaccio mit Sahnehaube und Minze 5,50Euro
mit Vanilleeis 6,90Euro
mit Zitronensorbet 6,90Euro
G, C,

Mohr im Hemd, warmer Schoko Muffin mit Vanilleeis, Himbeersoße und Sahne 6,50Euro
A, C, E, G

Großer Abschluß, 1 Tasse Espresso mit feinem Espressois und Schokobohne*1 6,90Euro
A, C, H

Sorbet Variation mit frischen Beerenfrüchten, Hippengebäck und Minze 6,90Euro
A, L, E, H, G *1,5

Bitte beachten Sie unsere Mövenpick Premium Eiskarte.

Unser Servicepersonal informiert Sie gern über unser aktuelles Kuchenangebot.

Zusatzstoffe	1 – mit Farbstoff	6- geschwärzt	2 – konserviert	7- gewachst
	3 – mit Antioxidationsmittel	8- mit Phosphat	4 – mit Geschmacksverstärker	
	9-coffeinhaltig	5 – geschwefelt	10-Süßstoff	

A für glutenhaltiges Getreide

B für Krebstiere- und -erzeugnisse

C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E für Erdnüsse und –erzeugnisse

F für Soja (-bohnen) und –erzeugnisse

G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L für Sellerie und –erzeugnisse

M für Senf- und Senferzeugnisse

N für Sesam-Samen und –erzeugnisse

O für Schwefeldioxid und –erzeugnisse

P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Werte Gäste diesen Zahlensalat und Buchstabensalat verdanken wir der EU...