



Storchenklause ^{★★★}

Restaurant & Pension

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag:	07.00 Uhr - 22.00 Uhr
Freitag:	07.00 Uhr - 24.00 Uhr
Sonnabend:	08.00 Uhr - 24.00 Uhr
Sonntag:	08.00 Uhr - 21.00 Uhr

Küchenschluss:

Sonntag bis Donnerstag 30 Minuten,
Freitag und Sonnabend 60 Minuten vor dem Schließen des Restaurants

Mittagskarte



für Wochenenden und Feiertage

Vorspeisen

51	Soljanka (1)* (D,H,J)*	3,50 EUR
600	Tomatensuppe (1)* (B,D,G ² ,H,I,J)*	3,80 EUR
603	Waldpilzsuppe (2/4)* (B,G ² ,J)*	3,40 EUR
604	Knoblauchsuppe (B,D,G ² ,H,I,J)*	3,90 EUR
118	Gemischter Salatteller mit Kräuter- oder Joghurtdressing (1)* (A,B,C,I)*	4,90 EUR

Hauptgerichte

510	Gulasch mit Salzkartoffeln oder Klößen dazu Rotkohl und Salatbeilage (C,G,H,I,J)*	8,50 EUR
511	Kasslerbraten mit Salzkartoffeln oder Klößen dazu Sauerkraut und Salatbeilage (G ² ,H,I,J)*	8,50 EUR
512	hausgemachte Rinderroulade mit Salzkartoffeln oder Klöße dazu Rotkohl und Salatbeilage (C,G ² ,H,J)*	11,50 EUR
140	Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,E,H)*	9,60 EUR
137	Kasslersteak mit Ei, Salzkartoffeln dazu Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,I,J)*	9,20 EUR
131	Schweinesteak mit Champignons, Pommes frites und Salatbeilage (C,E,G ² ,H,I,J)*	9,80 EUR
130	Schweinesteak mit hausgemachter Zigeunersauce dazu Pommes frites (5)* und Salatbeilage (B,C,E,I,J)*	9,80 EUR
126	Hamburger Schnitzel (Ei) mit Pommes frites (5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,G ² ,H,I,J)*	9,80 EUR
128	frisch paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites (5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)*	9,50 EUR

* siehe: Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenenkennzeichnung in Speisen und Getränke auf der letzten Seite der Speisekarte.

Mittagskarte



für Wochenenden und Feiertage

- | | | |
|-----|--|----------|
| 129 | frisch paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites (5)*, Mischgemüse und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)* | 9,50 EUR |
| 127 | Schweine „Cordon Bleu“ (1)* (mit Schinken- und Käsefüllung) mit Pommes frites (5)* und Salatbeilage (A,B,C,E,G ² ,H)* | 8,90 EUR |
| 509 | hausgemachte Boulette mit Salzkartoffeln und Mischgemüse dazu Salatbeilage (A,C,G ² ,H,I,J)* | 8,00 EUR |
| 125 | Eisbein mit Salzkartoffeln dazu Sauerkraut (Preis nach Gewicht) (H)* (1)* | |

Fischgerichte

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 134 | frisch gebratenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln dazu hausgemachte Meerrettichsauce (5)* und Salatbeilage (C,F,G ² ,H)* | 9,90 EUR |
| 135 | frisch gebratenes Schollenfilet mit Salzkartoffeln dazu hausgemachte Meerrettichsauce (5)* und Salatbeilage (C,F,G ² ,H)* | 9,90 EUR |
| 146 | frisch gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln, hausgemachter Meerrettichsauce (5)* und Salatbeilage (C,F,G ² ,H)* | 11,90 EUR |
| 540 | frisch gebratene Forelle mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln, hausgemachter Meerrettichsauce (5)* und Salatbeilage (C,F,G ² ,H)* | 11,20 EUR |

* siehe: Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenenkennzeichnung in Speisen und Getränke auf der letzten Seite der Speisekarte.

Weitere Tagesangebote entnehmen Sie bitte den aushängenden Tafeln.



Da wir unsere Speisen für Sie täglich frisch zubereiten kann es immer mal wieder vorkommen, dass aufgrund starker Nachfrage einige Gerichte nicht immer ausreichend verfügbar sind.

Wir bitten daher um Ihr Verständnis. Vielen Dank!

Lieber Gast



es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.
Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.
Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in Speisen und Getränken

Zusatzstoffe

- 1 „mit Konservierungsstoffen“
- 2 „mit Farbstoffen“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Geschmacksverstärker“
- 5 „geschwefelt“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „gewachst“
- 8 „mit Phosphat“
- 9 „mit Süßungsmittel“
- 10 „chininhaltig“
- 11 „koffeinhaltig“

Allergene

- A Eier
- B Milch
- C Senf
- D Sesamsamen
- E Nüsse
N¹ Erdnüsse, N² Haselnüsse
- F Fisch
- G Glutenhaltig
(Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreide-Erzeugnisse)
G¹ Roggen, G² Weizen, G³ Gerste, G⁴ Hafer, G⁵ Dinkel
- H Schwefeldioxid / Sulphite
- I Sellerie
- J Sojabohnen
- K Schalenfrüchte
- M Lupine

