

„Die Blumen des FRÜHLINGS
sind die Träume des Winter“.

Hotel & Restaurant Rittergut Kreipitzsch



Unsere fruchtigen Aperitif-Empfehlungen mit
„Lillet rosé“ (Lillet⁶=Aperitif aus Wein und Fruchtlikör):

- mit Tonic⁴ und Eis; 0,2l/ 5,50 €
- mit Zitronenlimonade und Eis; 0,2l/ 5,50 €

Leckere Süppchen und andere Kleinigkeiten

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Speckkrusteln² 4,90 €

Spargelcremesuppe (veget.) 4,90 €

Kleiner, bunter Salat:

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Paprika, Croutons und Joghurtdressing (veget.) 5,10 €

Würzfleisch¹ vom Schwein, überbacken mit Käse¹,
dazu Baguette 5,90 €

Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse,
gebratenen Champignons, Beeren,
Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und Baguette (veget.) 8,20 €

Aufpreis Scheibe Brot 0,70 €

Kalte Speisen & leichte und vegetarische Leckereien

„Salatteller Rittergut“

Bunter Salat (verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke und Paprika) mit Croutons, Joghurtdressing und:

- gebratenen Putenstreifen 14,50 €
- gebratenen Champignons (veget.) 12,90 €

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, gebratenen Champignons und Kirschtomaten (veget.) 12,90 €

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck² 13,10 €

Flammkuchen „Caprese“ mit Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto (veget.) 13,50 €

Delikate Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet (mehliert) mit Zuckerschoten-Möhrengemüse und in Butter geschwenkten Kartoffeln 17,50 €

Gebratenes Welsfilet (mehliert) aus Thüringen mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 18,10 €

Beliebte Fleischgerichte

„Spätzlepfanne Rittergut“

gebratene Schweinemedallions, Spätzle und Rahmchampignons² mit Käse¹ überbacken, an Salatbeilage; wird in einer Pfanne serviert

16,10 €

Hausgemachtes Schnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons² und Pommes frites

15,90 €

Sülze mit Zwiebelringen, Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Remoulade^{1,7} und Salatbeilage

14,30 €

„Thüringer Sauerbraten“ vom Rind mit Apfelrotkohl und Klößen „Thüringer Art“^{2,3}

15,90 €

„Rudels-Burger“



Burger-Weizenbrötchen belegt mit gebratenem Speck², Käsescheibe¹, Blattsalat, Tomate, Remoulade und mariniertes Pute, dazu Steak-Pommes und Ketchup **15,90 €**



Unsere Digestiv-Empfehlung:

Tresterbrand/ Thüringer Weingut Bad Sulza; 2cl/ 2,60 €
Mirabellenbrand/ Thüringer Weingut Bad Sulza; 2cl/ 2,60 €
Quittenbrand/ Thüringer Weingut Bad Sulza; 2cl/ 2,60 €

Zusatzstoffe: 1: Farbstoffe 2: Konservierungsmittel 3: Antioxidationsmittel 4: Chinin
5: Geschmacksverstärker 6: Schwefeldioxid und Sulfite 7: Süßungsmittel 8: Coffein

Die 14 häufigsten allergieauslösenden Stoffe: Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere, Süßlupinen, Schwefeldioxid/ Sulfite- soweit Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Personal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.