

À LA CARTE

Speisekarte

Erbenhofer Menu

Fünf Köche. Ein Haus. Eine Karte.

Wir kochen mit dem was unsere Region hervorbringt und mit dem, was der Thüringer Markt diese Woche bringt.

Der Tisch entscheidet. Verschiedenes bestellen. Alles teilen.

Five chefs. One kitchen. One menu.

We cook with what the region gives us and with what the Thuringian market brings us.

The table decides. Order different things.
Share everything.

Eine Karte. Vier Preise.

ONE MENU, FOUR PRICES

12,-

VORWEG

16,-

GRÜN & PFLANZLICH

26,-

FLEISCH & FISCH

10,-

DESSERT

Jedes Gemüse auch als kleine Beilage 6,- · alles auch vegan

Every green dish also as a small side for 6,- · all of it also vegan

Gewählt wird nach Geschmack, nicht nach Preis.

Chosen by taste, not by price.

Das Erbenhof Menü

Erbenhofer Set Menu

Vorweg + Grün & Pflanzlich + Dessert	30,-
starter + green & vegetable-led + dessert	
Vorweg + Fleisch/Fisch mit Gemüse der Woche + Dessert	48,-
Starter + meat/fish with vegetable of the week + dessert	
4 Gänge — einmal quer durch die Karte	55,-
four courses — once across the whole menu	
Weinbegleitung je Gang	8,-
wine pairing per course	

STARTER

Vorweg 12,-

Schabefleisch vom deutschen Kalb / Eigelb / Meerrettich / Born Senf

hand-cut tartare of German veal / egg yolk / horseradish / Born mustard from Thuringia

Bunte Beete / Frischkäse / Kräuter / Brot aus unserer Bäckerei

colourful beetroot / cream cheese / herbs / bread from our own bakery

Heimische Lachsforelle / süß-sauer / rote Zwiebel / Joghurt

local salmon trout / sweet & sour / red onion / yoghurt

Schaumsüppchen: Duett von der Karotte / Ingwerragout / Kresse / Chiliöl

foam soup: duet of carrot / ginger ragout / cress / chilli oil

GREEN & VEGETABLE-LED

Grün & Pflanzlich

16,-

Gemüse steht bei uns in der Mitte des Tisches, nicht am Rand des Tellers. Mit Butter, Schmand und allem, was dazugehört. Jedes Gericht steht für sich — oder kommt als kleine Beilage für 6,- dazu. Auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht aus Grün & Pflanzlich vegan zu — die Karte ist immer nur eine Anregung.

Vegetables belong in the middle of the table, not at the edge of the plate. With butter, sour cream and everything that goes with it. Every dish stands on its own — or joins your table as a small side for 6,- On request we prepare every green dish vegan — the menu is always just a suggestion.

Kürbis hoch 3 / Hokkaido & Butternut / Kresse / Schmand / Kartoffelkrapfen

pumpkin / Hokkaido & butternut / cress / sour cream / potato fritters

Graupenrisotto / Fenchel / Aubergine / Paprika / Kräuterseitlinge

pearl barley risotto / fennel / aubergine / bell pepper / king oyster mushrooms

Rote-Bete-Knödel / Beete aus der Region / Nussbutter / Senfschaum / Spinat

beetroot dumpling / regional beets / brown butter / mustard foam / spinach

Gebackener Thüringer Kloß / braune Butter / Pilze der Saison

baked Thuringian dumpling / brown butter / mushrooms of the season

MEAT & FISH

Fleisch & Fisch

26,-

Serviert pur — dazu empfehlen wir ein Gericht aus Grün & Pflanzlich als kleine Beilage 6,-

Served on its own — we recommend a green dish as a small side for 6,-

Wildrücken aus heimischen Wäldern / Portwein-Kirsch-Jus

saddle of venison from local forests / port wine & cherry jus

Saiblingsfilet / Senfschaum

fillet of char / mustard foam

Zweierlei vom deutschen Lamm / Rosmarin-Soße

duo of German lamb / rosemary sauce

Fünf-Stunden-Kotelett vom Landschwein / Pfeffer-Zwiebel-Espagnole

five-hour farm pork chop / pepper & onion espagnole

THE CLASSICS

Die Klassiker

26,-

Erbenhofer Rinderroulade / fruchtiges Rotkraut / Thüringer Kloß / Senfjus

Erbenhofer beef roulade / fruity red cabbage / Thuringian dumpling / mustard jus

Wildgulasch aus heimischen Wäldern / Pilze / Thüringer Kloß / Preiselbeeren

game goulash from local forests / mushrooms / Thuringian dumpling / lingonberries

DESSERT

Dessert

10,-

Geeistes von Pflaume & Mascarpone / Zwetschgenragout / Mandelmilcheis

iced plum & mascarpone / damson ragout / almond milk ice cream

Erbenhofer Vanille-Crème-brûlée / geschmorte Aprikose / Aprikosensorbet

Erbenhofer vanilla crème brûlée / braised apricot / apricot sorbet

Erbenhofer Pâtisserie-Törtchen / saisonale Kreation / Espresso

Erbenhofer patisserie tartlet / seasonal creation / espresso

Kleine Käseauswahl / gereift bei Affineur Hofmann / Brot aus unserer Bäckerei / Feigensenf

small cheese selection / matured by affineur Hofmann / bread from our own bakery / fig mustard

Einzelne Gerichte wechseln nach Markt und Woche.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe:
unser Serviceteam berät Sie gern.

Dishes change with the market and the week.

All prices in euros incl. VAT · allergens & additives:
our service team will be happy to advise you.