ERBENHOF

RESTAURANT · WEIMAR

À LA CARTE

Speisekarte

Erbenhofer Menu

GÜLTIG AB 17.11.2026 · *valid from 17 November 2026*

Fünf Köche. Ein Haus. Eine Karte.

Wir kochen mit dem, was unsere Region hervorbringt.

Gans, Ente, Rind und Kalb kommen bei uns aus Deutschland, das Wild aus Thüringen.

Verschiedenes probieren. Teilen verbindet.

Five chefs. One house. One menu.

We cook with what our region provides.

Our goose, duck, beef and veal come from Germany, our game from Thuringia.

Try different things. Sharing brings people together.

Eine Karte. Vier Preise.

ONE MENU, FOUR PRICES

12,-	16,-	26,-	10,-
VORWEG	GRÜN & PFLANZLICH	FLEISCH & FISCH	DESSERT

Jedes Gemüse auch als kleine Beilage 6,-
Every green dish also as a small side for 6,-

Sie wählen nach Geschmack, nicht nach Preis.
Choose by taste, not by price.

Das Erbenhof Menü

Erbenhofer Set Menu

Vorweg + Grün & Pflanzlich + Dessert — 30,-
starter + green & plant-based + dessert

Vorweg + Fleisch/Fisch + Beilage nach Wahl + Dessert — 48,-
starter + meat/fish + side of your choice + dessert

4 Gänge — einmal quer durch die Karte — 55,-
four courses — once across the whole menu

Weinbegleitung je Gang — 8,-
wine pairing per course

TO BEGIN

Vorweg — 12,-

Brust von der Gans / gepökelt / Bauernbrotsalat / Kohlsprossen
cured breast of goose / farmhouse bread salad / kale sprouts

Leckerei vom Wintergemüse in Texturen
winter vegetables in different textures

Essenz von der Gans / hausgemachte Teigtaschen / Gemüsestreifen
essence of goose / homemade pasta parcels / julienne vegetables

Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel / Schnittlauchöl / gebratene Blutwurst – auf Wunsch vegetarisch
black salsify foam soup / chive oil / pan-fried black pudding – vegetarian on request

GREEN & PLANT-BASED

Grün & Pflanzlich 16,-

Hauptdarsteller und Beilage zugleich – jedes Gericht auch als kleine Beilage 6,-

Main act and side in one – every dish also as a small side for 6,-

Kartoffel-Maronen-Nudeln / Rosenkohl à la crème
potato and chestnut noodles / creamed Brussels sprouts

Maisgrießschnitte / Rahmwirsing / Orange
polenta slice / creamed savoy cabbage / orange

Sauerteigknödel / winterliches Wurzelwerk
sourdough dumpling / winter root vegetables

Gebackener Thüringer Kloß / Pilze der Saison
baked Thuringian dumpling / mushrooms of the season

MEAT & FISH

Fleisch & Fisch 26,-

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

Served pure – 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

Auf der Haut kross gebratener Saibling / Meerrettichschaum
pan-fried char with crispy skin / horseradish foam

Rosa Kalbshüfte / Estragonsoße
pink-roasted veal rump / tarragon sauce

THE CLASSICS

Die Klassiker 26,-

Geschmorte Ochsenbacke / fruchtiges Rotkraut / Thüringer Kloß / Rotweinjus
braised ox cheek / fruity red cabbage / Thuringian dumpling / red wine jus

Wildgulasch aus heimischen Wäldern / Pilze / Thüringer Kloß / Preiselbeeren
game goulash from local forests / mushrooms / Thuringian dumpling / lingonberries

Glasierte Entenkeule / Orangenwirsing / Thüringer Kloß / Honig-Beifuß-Soße
glazed duck leg / savoy cabbage with orange / Thuringian dumpling / honey & mugwort sauce

FOR THE WHOLE TABLE

Für den ganzen Tisch

Ganze Gans / klassische Beilagen / für 4 bis 6 Personen 250,-
whole goose / classic sides / for 4 to 6 guests
Bitte 48 Stunden vorher bestellen · *please order 48 hours in advance*

DESSERT

Dessert 10,-

Mousse von der Gewürzschokolade / Kirschragout / Punsch-Sabayon
spiced chocolate mousse / cherry ragout / punch sabayon

Spekulatius-Crème-brûlée / Bratapfelparfait / Karamellsoße
speculoos crème brûlée / baked apple parfait / caramel sauce

Erbenhofer Pâtisserie-Törtchen / saisonale Kreation / Espresso
Erbenhofer patisserie tartlet / seasonal creation / espresso

Kleine Käseauswahl vom Affineur Hofmann / hausgebackenes Brot / Feigensenf
small cheese selection from affineur Hofmann / house-baked bread / fig mustard

Einzelne Gerichte wechseln nach Markt und Woche.
Dishes change with market and season.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Allergene & Zusatzstoffe: unser Serviceteam berät Sie gern.
All prices in euros incl. VAT · allergens & additives: our service team will be happy to advise you.