



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

VORSPEISEN

Frühlings-Bruschetta	11,90 €
Geröstete Baguettescheiben belegt mit Kräuterquark, Radieschen, Räucherlachs und Kresse	
Hausgemachtes Kartoffelbrot	12,50 €
serviert an Bärlauch-Butter, Tomaten-Feta Dip und Oliven	
Avocado-Tatar mit Garnelen	14,50 €
Würziges Tatar von Avocado, Kartoffel, Tomate und Zwiebel, abgeschmeckt mit Limette und Chili, serviert an gebratenen Garnelen, Maniokchips und Mangorelish	
Spargel-Erdbeer-Salat	12,80 €
serviert mit Schwarzwälder Schinken, Rucola, Bärlauchöl und Brotchips	
Salat Bowl	klein groß
Gebratener Spargel, marinierte Reismudeln, Edamame, Tomate, Gurke, Salat, Balkankäse, Ei und Joghurdip	9,90 € 14,90 €

gegen Aufpreis auch mit Hähnchenbruststreifen, Tandoori Lachs oder Falafel-Bällchen

SUPPEN

Spargel-Cremesuppe	9,20 €
vom Langeneichstädter Spargel, verfeinert mit Butter und Sahne, dazu ein Schinken-Crostini	
Bärlauch-Cremesuppe	9,10 €
mit einem Topping aus Buttercroutons, Zuckerschoten und Sonnenblumenkernen	
Rote Linsen-Ingwer-Suppe	8,90 €
aus Linsen, Zwiebeln und Karotten, aromatisiert mit Ingwer und Kokosmilch	

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Ihnen Baguette.



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

VEGAN

Veganes Thai-Curry

19,80 €

Feuriges Curry aus Ananassaft, Kokosmilch und rotem Thai-Curry, serviert mit allerlei Gemüse, Bambussprossen und Ananas, dazu Basmatireis

Ofenspargel mit Erdbeer-Ingwersalsa

19,80 €

Weißer Spargel mit Olivenöl und Meersalz im Ofen gebacken, an einer fruchtigen Erdbeer-Ingwersalsa, dazu Baguette

VEGETARISCH

Wirsingroulade

19,80 €

gefüllt mit Ricotta, Spinat, Tomaten und Erbsen, dazu Gemüse Couscous

Langeneichstädter Spargel

250 g 19,50 €

Erntefrischer Spargel vom Spargelhof Hindorf

500 g 24,50 €

mit Sauce Hollandaise und Semmelbutter, an Petersilienkartoffeln

FISCH

Lachsforellenfilet

23,90 €

nappiert mit Zitronen-Petersilien Chimichurri, an gebratenem, grünem Spargel, mit Grana Padano und Baguette

Schkölener Welsfilet aus dem Ofen

23,50 €

gebacken mit Tomaten, Kapern und Knoblauch, dazu gegrillte Kartoffelscheiben mit Rosmarin

Kräuterforelle

23,50 €

in Butterschmalz gebraten, an Salzkartoffeln, Dillsauce und knackigem Salat



WEINBERGHOTEL
EDELACKER

★ ★ ★ ★

FLEISCH

Pulled Lamm Burger

22,80 €

Mariniertes Fleisch aus der Lammkeule, *SOUS VIDE* gegart und gezupft, im Brioche Bun, mit Minz-Tsatsiki, Tomaten, roten Zwiebeln, Radieschen und Rucola, dazu Steakhouse Pommes mit Haus-Dip

Wiener Schnitzel

26,90 €

In Butterschmalz gebratenes, paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

Geschmorte Schweinelende

24,50 €

in Rotwein-Thymian-Sauce, an Spargel-Tomaten-Ragout und Kartoffel-Zwiebel-Stampf

Spargel und Schinken

21,90 €

Langeneichstädter Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, an geräuchertem Wacholderschinken und Petersilienkartoffeln

Flammkuchen „Edelacker“

20,80 €

belegt mit Wacholderschinken, Spargel, Crème fraîche, Rucola und Tomaten, dazu ein gartenfrischer Salat

Argentinisches Roastbeef *SOUS VIDE*

35,40 €

Aus einer Kräuter-Knoblauch-Marinade, gebratene Steaks aus dem Rinderrücken, an gegrillten Kartoffelscheiben mit Rosmarin dazu Grillgemüse und Harissa-Tomaten-Dip

Lamnbraten aus der Keule

21,80 €

in Rosmarinsauce, an geschwenkten Butterbohnen und Thüringer Klößen

Bei Änderungswünschen an der Zusammenstellung unserer Gerichte, erheben wir eine Aufwandspauschale von mindestens 1,50 €.



WEINBERGHOTEL EDELACKER

★ ★ ★ ★

DESSERT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	11,80 €
an Joghurteis, Holunder-Kirsch-Kompott und Sahne	
Minz-Honig-Parfait	11,90 €
mit Cashewkernen, an Rhabarberragout, Sahne und Toffee-Stückchen	
Variation von der Erdbeere	12,80 €
Tiramisu im Glas, Smoothie mit Kokos, Sorbet und Carpaccio mit Minzöl, an Schokosauce, Mandelkrokant und Hippe	

GERICHTE ZUM WEIN

Winzerhappen	mit Wein*	18,00 €
Drei Canapés mit Schnitt- und Weichkäse, garniert mit Trauben und Früchten	ohne Wein	12,50 €
Des Winzers Gaumenfreude	mit Wein*	24,00 €
Emmentaler, Camembert und Käsewürfel, an Feigensenf, Salzbrezeln, Trauben und Früchten, dazu Butter und Baguette	ohne Wein	18,50 €
Des Winzers Abendmahl	mit Wein*	25,30 €
Handmachersalami aus Müncheroda (von Schneider Tradition), Schinkenpastete, Bauernschinken und Landjäger, dazu reichen wir Griebenschmalz, Gewürzgurke, ein gekochtes Ei, Butter und Brot	ohne Wein	19,80 €

* 0,25 l Shoppen Wein „Edition Edelacker“



WEINBERGHOTEL
EDELACKER
★ ★ ★ ★

KINDERKARTE

Chicken Run Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis	8,50 €
Donald Duck Hähnchen-Nuggets auf Pommes frites, mit Ketchup und Mayonnaise	7,50 €
Sterntaler Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,00 €
Pumuckl-Teller frische Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Parmesan	6,50 €
Käpt'n Blaubär Kartoffelstampf mit Fischstäbchen, Sauce und Salat	7,20 €