

A menu card with a light beige background and a thin gold hexagonal border. The card is decorated with large, stylized tropical leaves in gold, dark green, and brown. The text is centered and uses a mix of bold and regular fonts in dark green.

Suppen

Mango-Curry Süppchen

mit frischen Kräutern und Sahne

7,80€

hausgemachte Soljanka

mit Zitrone und Schmand

7,80€

Vorneweg

kleiner Frühlingssalat

Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurken, Paprika
und fruchtigem Kräuterdressing

8,50€

Caprese

Tomaten mit Babymozzarella, Rucola & Balsamico-Dressing

10,90€

gebackener Camembert

an Blattsalat mit Preiselbeergelee

12,60€



Feinschmecker- Hauptspeisen

Spaghetti al Limone

zitronige Pasta mit Brokkoli, Flusskrebsfleisch
mit italienischen Käsebröseln

24,80€

gebratenes Zanderfilet

„Florentiner Art“

an zarten Blattspinat mit jungen Kartoffeln

23,80€

Matjes „klassisch“

mit Kräuterkartoffeln und Zwiebelringen

20,60€

gebackene Riesengarnelen

an Tomatengemüse mit saisonalem Salat & Baguette

18,80€

Süßkartoffelgnocchi

mit gerösteten Erdnüssen, Paprika,
Shiitakepilzen, Zuckerschoten und kleinen Salat

18,90€



Feinschmecker- Hauptspeisen

gebratenes Sesam-Hähnchen

auf asiatischem Gemüse mit Currysauce & Langkornreis
22,50€

Schnitzel „Wiener Art“

mit Steinpilzchampignons & Pommes-Frites
19,80€

Medaillons vom Schwein

mit Steinpilzchampignons & Kroketten
22,90€

Salatteller

mit gebratener Hähnchenbrust

Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurken, Paprika
und fruchtigem Kräuterdressing & Baguette
18,50€

Rumpsteak 250g

an Grillgemüse mit Kartoffelspalten & Kräuterbutter
28,50€

A menu card with a light beige background and a large, thin gold hexagonal border. The card is decorated with tropical leaves: a Monstera leaf in the top left, a dark green leaf in the top right, a dark green leaf in the bottom left, and a brown leaf in the bottom right. The text is centered within the hexagon.

Thüringer-Küche

Thüringer Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Thüringer Kloß

17,50€

zarter Tafelspitz

in Meerrettichsauce & Petersilienkartoffeln

19,80€

Gulasch vom Wildschwein

mit Champignonköpfen & Semmelknödel

18,60€

geschmorte Kaninchenkeule

an Honig-Buttermöhrchen & Thüringer Kloß

20,50€

A menu card with a light beige background and a large, double-lined gold hexagonal frame in the center. The card is decorated with tropical leaves: a golden Monstera leaf in the top left, a dark green Monstera leaf in the top right, a dark green Monstera leaf in the bottom left, and a brown Monstera leaf in the bottom right. There are also some brown, textured leaf-like shapes in the corners.

**für unsere
kleinen Gäste**

Thüringer Kloß

mit Bratensauce

5,00€

Spaghetti

mit fruchtiger Tomatensauce

6,50€

Mini Schnitzel vom Schwein

an Buttergemüse & Pommes-Frites

7,90€



Dessert

Eisbecher

3 Kugeln Eis mit frischer Erdbeersauce & Sahne
9,80€

Raffinelli

mit frischem Obst & Sahne
8,50€

Crêpes

an Vanilleeis, frischer Erdbeersauce & Sahne
8,90€



**Herzlich Willkommen
Wir freuen uns Sie als Gast in unserem
Restaurant „emotions“
begrüßen zu dürfen.**

**Unser Angebot ändert sich saisonal um Ihnen alle Vorzüge
einzelner Speisen bieten zu können.**

**Leider kann man nicht alle tollen Köstlichkeiten gleichzeitig
in einer Karte präsentieren.**

**Haben Sie daher einen besonderen Wunsch oder möchten vegane oder
vegetarische Gerichte sprechen Sie uns einfach an. Da wir gänzlich auf frische
Zutaten setzen, sind wir jederzeit in der Lage,
mit Ihnen gemeinsam eine Alternative zu finden.**

**Sie benötigen eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte
unseren Service. Eine separate Karte in der alle wichtigen Angaben zu finden
sind, halten wir stets für Sie bereit.**

**Gerne können Sie auch jederzeit
einen Plausch mit unserem Küchenchef halten. 😊
Einen wunderschönen Aufenthalt und einen guten Appetit
wünscht Ihnen,**

Das Team vom Business-Vital-Hotel



Spargelzeit

Spargelcremesüppchen

mit frischen Kräutern und Baguette
8,20€

Spargelsalat

marinierter Spargel mit frischen Kräutern
9,50€

Schnitzel „Wiener Art“

mit Spargel 250g, Kräuterkartoffeln & Sauce Hollandaise
23,80€

Spargel 250g

mit Spargel 250g, Kräuterkartoffeln & Sauce Hollandaise
18,90€

Portion Spargel 250g

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
zu ihrem Wunschgericht
7,50€

