

# Taverne-Klassiker vorneweg

## Taverne signature dishes to start with

---

### Tapas 11,00

Wurstsalat, Leberwurst, Pfefferbeißer, Fleischwurst und Landjäger, dazu Essiggurken und Senf

**Sausage salad, liverwurst, pepper sausage, bologna pork sausage and dried salami sausage, served with gherkins and mustard**

### Stangenspargel in Kräuter-Vinaigrette 16,00

an jungen Blattsalaten

**Asparagus in herb vinaigrette with baby leaf salads**

### Geräuchertes Forellenfilet 13,50

mit Feldsalat in Malzbier-Dressing, geröstete Brotwürfel

**Smoked trout fillet with field lettuce in malt beer dressing, toasted bread cubes**

### Salatteller 6,50

mit Strauchtomaten, verschiedenen Blattsalaten, Gurke und Dressing

**Salad plate with tomatoes on the vine, assorted leaf salads, cucumber and dressing**

Unsere Bierempfehlung

**Our beer recommendation**

Flensburger Pilsner, 4,8% Alkohol (vol) 0,33 l 5,50  
Schleswig Holstein



---

**Wir kümmern uns um Sie.** Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

**We care for you.** Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

# Willkommen in Deutschland

## Welcome to Germany

---

### Original Nürnberger Würstchen 19,00

10 gebratene Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut,  
in der Pfanne serviert, dazu zweierlei Senf

**Original Nuremberg sausages, 10 pieces roasted, on sauerkraut,  
served in a pan with two kinds of mustard**

### Gebratenes Schweinefilet 18,50

auf Apfel-Bier-Kompott mit Blattspinat

**Roasted pork fillet on apple beer compote  
with leaf spinach**

### Kabeljaufilet 20,00

auf Lauchgemüse mit Bier-Senf-Crème

**Codfish fillet on leek vegetable  
with beer mustard cream**

### Spargelragout mit Räucherlachs 20,00

und herzhaftem Schmarrn

**Asparagus ragout with smoked salmon  
and savory pancake**

### Wiener Schnitzel 26,00

aus der Kalbshüfte geschnitten  
mit knuspriger Brotpanade, Pilzrahmsauce

**Wiener Schnitzel,  
breaded veal escalope and crispy fried, mushroom cream sauce**

### Unsere Bierempfehlung **Our beer recommendation**

Köstritzer Schwarzbier, 4,8 % Alkohol (vol) 0,5 l 6,80  
Thüringen



# Vom Lava-Grill

## From the lava grill

---

Alle Lava Gerichte werden mit Tomaten-Gurken-Salat und Kirsch-Pfeffer-Sauce serviert.

**All lava grill dishes are served with tomato cucumber salad and cherry pepper sauce.**

### Thüringer Duroc-Schwein 24,50

Kotelett vom Thüringer Duroc-Schwein am Knochen

**Cutlet of Thuringian Duroc pork on the bone**

### Argentinisches Black Angus Beef 31,00

200g Rumpsteak vom argentinischen Black Angus

**7oz rump steak of Argentinian Black Angus beef**

### Französische Maispoularde 23,00

Pouardenbrust am Knochen gebraten mit krosser Haut

**Breast of French corn-fed poulard, roasted on the bone with crispy skin**

## Pasta Spezial

### Pasta dish

---

### Grüne Bandnudeln in Spargelrahm 18,00

zweierlei Spargel und Kirschtomaten

**Tagliatelle Verde in asparagus cream, two kinds of asparagus and cherry tomatoes**

Unsere Bierempfehlung  
**Our beer recommendation**

Pfungstädter Premium Pils 4,9% Alkohol (vol) 0,33 l 5,95  
Hessen



# Dips und Saucen

## Dips and sauces

---

Senf, süß oder scharf	2,00
<i>Mustard, sweet or hot</i>	
Knoblauchcrème	2,00
<i>Garlic cream</i>	
Pfeffer-Jus	2,00
<i>Pepper sauce</i>	
Frankfurter Kräuter-Majo	2,00
<i>Frankfurt herb majo</i>	
Milde Chilisauce	2,00
<i>Mild chili sauce</i>	

## Ebbes dazu

### Side dishes

---

Brezel, verschiedene Bauernbröte	
mit Spundekäs	3,50
<i>Pretzel, farmhouse bread, savory cream cheese</i>	
Püree	3,50
<i>Mashed potatoes</i>	
Gebackene Kartoffelstäbchen	3,50
<i>French fries</i>	
Bratkartoffeln	3,50
<i>Roast potatoes</i>	
Spätzle	3,50
<i>Spaetzle</i>	
Buntes Gemüse	3,50
<i>Mixed vegetables</i>	

# Hausgemachte Naschereien

## Home-made pastry

---

Rhabarber-Mandel-Rahmkuchen

*Rhubarb almond cream cake*

7,50

Apfelstrudel

mit Vanillesauce

*Apple strudel with vanilla sauce*

8,50

Erdbeer-Tiramisu

*Strawberry tiramisu*

7,50

---

**Wir kümmern uns um Sie.** Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

**We care for you.** Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.