

Herzlich willkommen in unserem Restaurant.

Mit vollendetem Service werden Sie hier von Regina Rink mit ihrem Team empfangen und von unserer Küchencrew unter der Leitung von Kai Fischer mit raffinierten Speisekreationen verwöhnt.

Wir legen Wert auf die Verarbeitung von besonders frischen und regionalen Zutaten. Unsere Produkte beziehen wir aus Betrieben im direkten Umland. Für Qualität aus Thüringen garantieren:

Geflügelprodukte	Gönnataler Putenspezialitäten
Fleisch- und Wurstprodukte	Thüringer Landfleischerei Kölleda
Obst und Gemüse	Fa. Sommer, Gotha
Alkoholfreie Getränke	Thüringer Waldquell
Säfte und Liköre	Fahner Fruchtverarbeitung Gierstädt

**Einen guten Appetit und genussvolle Momente wünschen
Familie Georg Döbbeler und das gesamte Team.**

Vorspeisen - Starters

„Gemüsegarten“

Tomaten-Terrine / Kichererbsen
Grüne Erbsen / Miso-Sesam-Creme

Veggie Garden

Tomato Terrine / Chickpeas
Green Peas / Miso – Sesame Cream

12 €



Beef Tatar

Parmesankäse / Kapernäpfel / Baguette

Beef Tartar

Parmesan Cheese / Capers / Baguette

13 €



Carpaccio vom Lachs und Heilbutt

Dill-Öl / Forellenkaviar / Fleur de Sel
Nacho Crunch / Limette / Rucola

Salmon and Halibut Carpaccio

Dill Oil / Trout Caviar / Fleur de Sel / Nacho Crunch
Lime / Arugula

17€

Suppen - Soups

Hummer - Cremesuppe

Flusskrebse / Dill-Öl

Lobster Cream Soup

Crayfish / Dill oil

11 €



Cheddar Suppe

Hackfleisch / Lauch

Cheddar Soup

Ground Meat / Leeks

9 €



Rinder Consommé

Wurzelgemüse / Griesklößchen

Beef Consume

Root vegetables / Mini Semolina Dumplings

10 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Salate - Salads

Kleiner Caesar Salat
mit Sardellen

Small Caesar Salat
with anchovies

9 €

Großer Caesar Salat
mit Sardellen

Big Caesar Salat
with anchovies

15 €

mit gebratenen Putenstreifen - **22 €**

With Roasted Turkey Breast – **22 €**

mit Fetakäse - **19 €**

With Feta Cheese – **19 €**

Hauptspeisen - Main courses

Boeuf Bourguignon

Grüne Bohnen / Süßkartoffel – Stampf

Boeuf Bourguignonne

Classic Beef French Stew

String Beans / Mushrooms / Sweet Mashed Potatoes

28 €



Brisket von der Rinderbrust

Tomatisierte Bohnen / Kartoffel / Blauschimmelkäse

Beef Brisket

Tomato String Beans / Potatoes / Blue Cheese

25 €



Geschmorte Rinderroulade

Apfel / Rotkohl / Thüringer Klöße

Braised beef roulade

Red cabbage / apple / Thuringian dumplings

24 €



HOTEL
AM SCHLOSSPARK
Gotha

Schweinefilet Wellington

Kartoffel / Blauschimmelkäse / Knoblauch
Fingermöhren / Portwein

Wellington Pork Filet

Potatoes / Blue Cheese / Garlic / Fingerling Carrots
Port wine Sauce

27 €



Cordon Bleu (Pute)

Rahmerbsen / Pommes frites

Cordon Bleu (turkey)

Creamed peas / French fries

23 €



Putenhackbällchen

Linguine / Morchel Sauce

Turkey Meatballs

Linguine / Mushroom Sauce

23 €

Vegetarisch und Vegan - Vegetarian and Vegan

Pilz – Gulasch (Vegetarisch)
Süßkartoffel – Stampf

Mushroom Goulash (Vegetarian)
Sweet Mashed Potatoes

18 €



Kartoffel – Spinatragout (Vegan)
Kokos / Ingwer / Tofu

Spinach Potato Ragout (Vegan)
Coconut / Ginger / Tofu

17 €



Gebackener Blumenkohl (Vegan)
Karotte / Beluga- Linsen / Sojasauce
Kichererbse / Koriander / Thai-Öl

Baked Cauliflower (Vegan)
Carrots / Beluga Lentils / Soy Sauce
Chickpeas / Coriander / Thai Oil

19 €



HOTEL

AM SCHLOSSPARK
Gotha

Fisch und Meeresfrüchte – Fish and Seafood

Gebratenes Kabeljaufilet

Rotwursthaube / Gemüse Bulgur
Zucchini / Beurre blanc

Roasted Atlantic Cod

Topped with Red sausage / Bulgur / Zucchini
Beurre Blanc Sauce

27 €



Gebratenes Lachsfilet

Koriander / Jasmin Reis / grüner Spargel
Karotte / Zitronengras-Teriyaki-Sauce

Roasted Fillet of Salmon

Coriander / Jasmine Rice / Green Asparagus
Carrots / Lemongrass Teriyaki sauce

28 €



Gebratene Riesengarnelen

Linguine/ Parmesansauce
getrocknete Tomaten/ Basilikum - Pesto

Roasted King Prawns

Linguine / Parmesan Sauce /
Sun dried Tomatoes/ Basil Pesto

26 €

Dessert - Dessert

Süße Überraschung

Vanille - Kaffee Panna Cotta / Passionsfrucht / Kirsche
Aprikose / Chili / Birne / karamellisierter Sesam

Sweet Surprise

Vanilla Coffee Panna Cotta / Pasion Fruit / Sweet Cherries
Tangerines / Chili / Pear / Caramelised Sesame

11 €



Weißes Schokoladenmousse

Himbeere / Mohnhippe

White Chocolate Mousse

Raspberries / Poppy Seed Wafer

9 €

Unsere Eisspezialitäten

Our ice cream specialties

Pistazien-Eierlikör-Becher

Pistazieneis / Eierlikör
Pistaziencrunch / Schlagsahne

Pistachio eggnog cup

pistachio ice cream
eggnog pistachio crunch / whipped cream

8,90 €

Schokoladenbecher

Schokoladeneis / Nougat-Zartbitter-Eis
Stracciatellaeis / Schokoladensauce / Schokoladenraspeln
Schlagsahne

Chocolate cup

chocolate ice cream / nougat dark chocolate ice cream
stracciatella ice cream / chocolate sauce,
chocolate shavings / whipped cream

8,90 €

After-Eight-Eisbecher

Vanilleeis / Schokoladen-Minz-Eis
Schokoladeneis / Schokoladensauce
Schlagsahne / After Eight



After Eight ice cream cup

vanilla ice cream / chocolate mint ice cream
chocolate ice cream / chocolate sauce / whipped cream / After Eight

8,90 €

Schwarzwälder Kirscheisbecher

Amarenakirscheis / Kirschwasser / Schattenmorellen / Kirschsauce
Schokoladen-Raspeln / Schlagsahne



Black Forest cherry ice cream cup

amarena cherry ice cream / cherry brandy / morello cherries
cherry sauce / chocolate shavings / whipped cream

8,90 €

Unsere Eissorten

OUR ICE CREAM FLAVORS

Joghurt
Erdbeer
Nougat-Krokant
Karamell
Pistazie
Schokolade
Nougat Zartbitter
Stracciatella
Vanille
Schokolade-Minze
Amarena-Kirsch

Yoghurt
Strawberry
Nougat-Crunchy
Caramel
Pistachio
Chocolate
Nougat-Dark
Stracciatella
Vanilla
Chocolate-Mint
Amarena-Cherry



Sorbet

Passionsfrucht
Cassis
Kokosnuss (vegan)

Passion fruit
Cassis
Coconut (vegan)

Kugel Eis/
Sorbet

€ 2,50

Scoop of ice cream/
sorbet

€ 2,50