

SAISONKARTE

Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant „Zur Noll“.

In unserer umfangreichen Speisekarte erwartet sie neben Thüringer Köstlichkeiten eine bunte Vielfalt deutscher und internationaler Schlemmereien.

Beim Einkauf achten wir darauf, dass die Lebensmittel möglichst direkt aus der Region kommen bzw. die Lieferanten mit Herstellern zusammenarbeiten, bei denen Umweltschutz und nachhaltiges Wirtschaften garantiert sind.

Die meisten Salate und Gemüsegerichte können wir für sie auch vegan zubereiten.

Für Gäste mit Lebensmittelallergien halten wir eine spezielle Karte mit Beschreibung der Gerichte und Nennung der verwendeten Allergene bereit. Diese erhalten Sie auf Wunsch von unseren Servicemitarbeitern.

Ein Teil der verwendeten Produkte zur Herstellung der Gerichte oder auch Getränke enthalten Zusatzstoffe.

Diese sind mit folgenden Zeichen gekennzeichnet:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Süßungsmittel, 6) mit Phosphat, 7) koffeinhaltig, 8) chininhaltig

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit

Ihr Noll -Team

Die Geschichte des Hauses

In Jenas Haus Nr. 235 in der Oberlauengasse – bis 1886 waren alle Häuser der Stadt durchnummeriert – befand sich bis zum April 1864 eine „Ökonomie“, d.h. also eine Landwirtschaft. Der Tischlergeselle und Ökonom H. Tischer erhielt zu diesem Zeitpunkt eine Bierschankberechtigung. Im April 1864 erfolgte erstmals in einer Annonce eine sichere Erwähnung der „Nollendorfer Schankwirtschaft“. Die „Nollendorfer Schankberechtigung“ wurde dem Gastwirt H. Tischer 1865 für weitere fünf Jahre überlassen. Nach Beschluss des Gemeinderates vom 11. Mai 1870 besaß er sie von nun an zeitlich unbegrenzt und unwiderruflich. Nach seinem Tode übte seine Witwe dieses Realrecht der Städtischen Brauerei aus. Ihr Sohn H. Tischer jr. bekam jedoch nicht dieses Recht, da man beabsichtigte, diese auf den zu dieser Zeit neu errichteten Ratskeller zu übertragen. Eine persönliche Konzession erhielt H. Tischer jr. im Jahre 1896. Um 1886 erfolgte die Umbenennung der „Nollendorfer Schankwirtschaft“ in „Zur Nolle“. Seit 1927/28 besteht der Name „Zur Noll“. Es gab mehrfach wechselnde Wirte. 1992/93 erfolgte eine umfangreiche Sanierung, bei welcher auch die ersten 10 Hotelzimmer entstanden.

Im Oktober 1995 übernahmen Michaela Jahn und Andreas Jahn den Hotel- und Restaurantbetrieb. 2005 wurde das ebenfalls denkmalgeschützte Nachbarhaus angegliedert. Seit 2016 führt Andreas Jahn den Geschäftsbetrieb alleine weiter. Michaela Jahn investierte in den Neubau des angrenzenden Gästehauses. Hier entstanden 23 zusätzliche Hotelzimmer, welche seit Juli 2017 an den Hotelbetrieb der Noll vermietet werden. Heute können wir unseren Gästen insgesamt 45 gemütlich-rustikal eingerichtete Hotelzimmer und 250 Restaurantplätze in den verschiedenen Räumlichkeiten anbieten.

... Frische Salate und Vorspeisen

Gemischter Salatteller

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate

als Vorspeise oder Extrabeilage zu allen Gerichten

€ 6,50

Knackiger Feldsalat

mit Himbeerdressing, Äpfeln und Sonnenblumenkernen, dazu Baguette

€ 8,50

w a h l w e i s e m i t

Ziegenkäse - gratiniert mit Thymian und Honig,

o d e r

mit gebackenen Champignonköpfen, Remouladensauce

€ 11,90

€ 10,50

Frischer Räucherlachs

mit Kräuterreibekuchen und Meerrettichschmand (4)

als Vorspeise

€ 13,00

€ 9,80

Würzfleisch *aus Hähnchenbrust mit Champignons und Worcestersauce,
mit Käse überbacken, dazu Baguette*

€ 10,00

als Vorspeise

€ 7,00

...Suppen

Klare Brühe vom Tafelspitz

mit Rindfleischwürfeln und Frühlingslauch, dazu Brot

€ 5,80

Tomatensuppe mit Schmand,

dazu Kräuterbaguette

€ 5,80

Apfel-Meerrettichsuppe (4)

mit frischem Meerrettich und Baguette

€ 5,80

Kürbis-Kartoffelsuppe (vegetarisch)

mit gerösteten Schinkenwürfeln und Kräuterbaguette

€ 5,80

...Gemüseküche

<i>Rosenkohl-Süßkartoffelpfanne</i> <i>mit Gouda überbacken</i>	€ 13,50
<i>Mediterranes Gemüse</i> <i>mit Paprika, Zucchini, Champignons und Oliven zubereitet</i> <i>dazu gebratener Fetakäse und Basmatireis</i>	€ 14,50
<i>Noll's Gemüseteller</i> <i>Gedünstetes und gebackenes Marktgemüse mit Kürbissauce</i> <i>und Kartoffelecken</i>	€ 13,50
<i>Indisches Gemüsecurry</i> <i>mit Kokosmilch und Ingwer zubereitet, dazu Basmatireis</i>	€ 13,50
<i>Gebratene Auberginenscheiben</i> <i>mit Kürbispüree und Süßkartoffelpommes, Dillschmand</i>	€ 13,50

... Frisch aus Fluss und Meer

<i>Gebratenes Zanderfilet</i> <i>auf Balsamico-Linsen-Ragout mit gebackenen Kartoffelkräpfen</i>	€ 18,50
<i>Trilogie vom Hering (2)</i> <i>Matjes, Rollmops und Brathering mit Remoulade, Cornichons</i> <i>und Bratkartoffeln, Salatgarnitur</i>	€ 13,80
<i>Seelachsfilet in Ei-Käsehülle gebacken</i> <i>auf mediterranem Gemüse mit Bandnudeln</i>	€ 16,50
<i>Gebratene Lachsschnitte</i> <i>mit Blattspinat und Süßkartoffelpommes, Dillschmand</i>	€ 18,00

Original aus Wichmar

<i>Forelle „Müllerin“ gebraten</i> <i>dazu Zitronenbutter, Schwenkkartoffeln und Salatteller</i>	€ 17,00
--	----------------

... Thüringer Kulinarium

Spanferkelsülze (6)
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Cornichons, Salatgarnitur € 11,80

Bauernomelette mit Kartoffeln, Ei, Zwiebeln und
Schinken zubereitet, dazu Cornichons und Salatgarnitur (2,3) € 10,80

Marinierte Schweinerippen mit BBQ-Dip und Brot
auf dem Holzbrett serviert € 14,50

Noll's Schwarzbierbraten
- in Schwarzbier geschmorter Schweinenacken mit Senf und Zwiebeln überbacken -
dazu Krautsalat und Bratkartoffeln € 14,50

2 Original Thüringer Bratwürste(6)
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln € 11,90

Noll's Schmorküche

Herzhafte Rinderroulade
mit Gurken, Speck und Zwiebeln gefüllt € 15,90

Sauerbraten von der Hirschkalbskeule € 18,00

Deftiger Hirschkalbsgulasch
mit Champignons und Rotwein zubereitet € 18,50

1/2 knusprige Bauernente € 19,00

Zu diesen Schmorgerichten servieren wir **Preiselbeerrotkohl, Rosenkohl**
und Klöße (4).

... Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Gebratene Gönntaler Putenleber <i>mit Rote Beete-Apfelgemüse und Kartoffelpüree</i>	€ 13,80
Gekochter Tafelspitz <i>mit Meerrettichsauce(4), Marktgemüse und gebackenen Kloßcken (4)</i>	€ 17,00
Noll's Bäckerbackofen <i>Medaillons von Schweinlende, Roastbeef und Maispoularde mit gekräuterten Pilzen und Gemüse in der Pfanne serviert, dazu Kartoffelgratin</i>	€ 22,50
Angus-Rumpsteak <i>unter der Kräuterkruste mit Rosenkohl und Kartoffelgratin</i>	€ 23,90
Gebratene Maishähnchenbrust <i>mit Indischem Gemüsecurry und Basmatireis</i>	€ 16,90
Noll's Fitnesssteller <i>Gebratene Maishähnchenbrust mit vielen Salaten und frischen Früchten umlegt, dazu Kräuterbutter und Baguette</i>	€ 15,50
Jenaer Schnitzelpfanne <i>paniertes Schweinerückenschnitzel mit gebratenen Champignons, Pommes frites und Salat</i>	€ 14,00
Piccata vom Schweinefilet <i>in Ei-Käsehülle gebraten, mit Blattspinat und gebackenen Kartoffelkrapfen</i>	€ 16,50
Schweinerückensteak <i>„au four“ mit Würzfleisch überbacken, dazu Rosenkohl und Kartoffelkrapfen</i>	€ 16,50
Winzerschnitzel <i>Schweineschnitzel – natur gebraten - mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Schmand und Käse überbacken an einem kleinen Salat, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 15,90

... süße Sünden aus der Dessertküche

Vanilleeis, Schokoeis, Bratapfeleis	<i>pro Kugel</i>	€ 1,50
	<i>Portion Sahne</i>	€ 1,20
Cremiges Vanilleeis <i>mit Beerengrütze* und Sahne</i>		€ 6,50
	<i>mit Eierlikör und Apfelmus und Sahne</i>	€ 6,50
Schokoladeneis <i>mit Eierlikör und Sahne</i>		€ 6,50
Hausgemachte Beerengrütze* <i>im Weckglas serviert mit Vanilleeis und Sahne</i>		€ 7,00
	<i>als Probierportion Beerengrütze* mit Sahne</i>	€ 3,00
Mousse au Chocolat* <i>mit Gewürzapriskosen und Vanilleeis</i>		€ 7,50
	<i>als Probierportion Mousse au Chocolat*</i>	€ 3,00
Marzipan-Mohncreme <i>mit Mangosauce und Vanilleeis</i>		€ 8,50
	<i>als Probierportion Marzipan-Mohncreme mit Mangosauce</i>	€ 3,00

**enthält Alkohol*

... Käse – Schlemmereien

Tilsiter <i>- einfach so zu Bier und Wein - mit Apfelspalten</i>	€ 6,50
Käseteller <i>4 verschiedene Sorten Käse Ihrer Wahl mit Brot und Butter dazu Apfelspalten, Nüsse und Oliven</i>	€ 12,50

Unsere Käsesorten:

Tilsiter - Halbhartkäse aus Kuhmilch, kompakte Konsistenz, fein-würziger Geschmack

Altenburger Ziegenkäse - würziger Ziegenmilchgeschmack, mit Kümmel

Ziegenrolle - würzig, aus 100 % Ziegenmilch

Rügener Bodejunge - Camembert - Weichkäse aus Kuhmilch, milder, cremiger Geschmack

Munster - französischer Weichkäse aus den Hochvogesen, aus Kuhmilch, essbare Rinde

Gorgonzola - italienischer Blauschimmelkäse, würzig, kräftiger Geschmack

Bergkäse - Schweizer Hartkäse, herzhaft, rund im Geschmack, laktosefrei