



## Sommerkarte

### Vorspeisen

Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Dill <i>Cold cucumber-yoghurt soup made with dill</i>	3,90 €
Rahmsuppe mit Pfifferlingen und Croutons <i>Cream soup served with chanterelle mushrooms and croutons</i>	4,90 €
Gebeizte Entenbrust in Kräutern der Provence an Rucolasalat und Baguette <i>Raw, marinated duck breast with herb de Provence, served with rocket salad and French bread</i>	8,30 €

### Vegetarisch und Fisch

Tomatisiertes Linsen-Nuss-Zucchini-ragout auf Tagliatelle <i>Tagliatelle served with ragout made from courgettes, tomatoes, nuts and lentils</i>	9,90 €
Gebackener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln <i>Crispy baked cauliflower, served with hollandaise sauce and parsley potatoes</i>	11,20 €
Heringsfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln <i>Pickled herring "housewife style" (sour cream sauce made with, onions, apples &amp; gherkins), served with parsley potatoes</i>	12,50 €
Gebratenes Tilapiafilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Pilzrisotto <i>Pan-fried tilapia fillet with herb butter and risotto made from pearl barley and mushrooms</i>	12,90 €

### Aus Tiegel und Pfanne

Gefüllter Blumenkohl -mit einer Farce vom Schwein- in Rahmsoße und Petersilienkartoffeln <i>Cauliflower filled with mincemeat, served with cream sauce and parsley potatoes</i>	11,90 €
Pfifferling-Puffbohnenpfanne mit gebackenen Kloßscheiben <sup>2,5</sup> <i>Pan of fava beans and chanterelle mushrooms, served with fried sliced potato dumplings</i>	13,80 €
Schweinekotelett mit Puffbohngemüse auf einem Pfannenrösti <i>Pork chop with fava beans served on a hash brown</i>	13,90 €
Geschmorte Pfifferlinge mit Schinkenwürfeln und Thüringer Klößen <sup>2,5</sup> <i>Braised chanterelle mushrooms with ham, served with Thuringian potato dumplings</i>	14,30 €

# *Traditionelles aus unserer Brauhausküche*

## *Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger*

Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot - Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen - <i>Rillettes made from wild boar, served with gherkin and bread</i>	4,80 €
Hausgemachtes Würzfleisch in der Blätterteigpastete mit Sauce Hollandaise - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt <sup>3</sup> - <i>Ragout fin served in a pie crust with hollandaise sauce</i>	6,80 €
Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatgarnitur <i>Baked potato served with herb sour cream and salad garnish</i>	7,40 €

## *Salate – immer wieder so gesund*

Kleiner gemischter Salat mit Croutons <i>Side salad with croutons</i>	4,80 €
Großer gemischter Salat, dazu Baguette <i>Large dish of seasonal salads with French bread</i>	8,30 €
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, dazu Baguette <i>Large dish of seasonal salads with pan fried chicken breast and French bread</i>	10,70 €
Großer bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei, dazu Baguette <i>Salad platter with yoghurt sauce, tuna, onion and egg, French bread</i>	11,70 €

**- Unsere Salate servieren wir regulär mit Joghurtdressing! -**

Auf Wunsch können Sie die Salate auch mit Kräuter- oder Balsamicodressing bestellen -

*- we serve the salads with yoghurt dressing -*

*But you could also choose herbed or balsamic dressing*

## *Unser Braumeister empfiehlt*

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse),  
dazu Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> und Garnitur 12,40 €  
*Pork steak filled with ham and cheese, served with roast potatoes and side salad*

Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand und Garnitur 13,40 €  
- Rindfleischwürfel in selbstgebrautem Bier gedünstet und mit frischen Kräutern abgeschmeckt -  
*Beef ragout in a beer sauce, served in a bread pot with sour cream and salad garnish*

Braumeisterpfanne mit buntem Gemüse und gebackenen Kartoffelspalten 20,80 €  
- kleine Steaks vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Grillwürstchen<sup>1, 2, 5</sup> und gebratenem Speckkamm -  
*Beef, pork and chicken steaks with fried bacon and grilled sausages, vegetables and roast potatoes*

## *Ohne Thüringer Klöße geht es nicht*

Sauerbraten in Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup> 13,40 €  
*Pickled beef served with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup> 13,90 €  
*Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

Gebratene Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen<sup>2, 5</sup> 13,90 €  
*Roast leg of duck with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings*

## *Frisch aus Tiegel und Pfanne*

Erfurter Riesenbratwurst<sup>1</sup> mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 9,30 €  
*Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and roast potatoes*

Hausgemachte Sülze<sup>2</sup> vom Kopf und Bein mit Remoulade<sup>7</sup>  
und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 9,40 €  
*Homemade jellied meat with Remoulade sauce and roast potatoes*

Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln<sup>12</sup> 11,40 €  
*Thuringian Rostbrätel (roast pork´s neck) served with roast potatoes and braised onions*

Schweinesteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Pommes frites 13,30 €  
*Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, potato chips*

Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter,  
Kartoffelspalten und Garnitur 19,80 €  
*Rump steak with herbed butter, country potatoes and salad garnish*

## *Für unsere Kleinen*

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise<sup>3</sup> 3,90 €  
*Potato chips with ketchup or mayonnaise*

„Pumuckl“ - Grillwürstchen<sup>1,2,5</sup> mit Pommes frites und Ketchup 4,50 €  
*Grilled sausages with potato chips and ketchup*

„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer<sup>2,5</sup> mit Apfelmus 4,80 €  
*Potato fritter served with apple sauce*

„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Garnitur 7,40 €  
*Small pork Schnitzel with potato chips and salad garnish*

## *Dessert – darf es noch etwas Süßes sein*

Rote Grütze<sup>5</sup> mit Vanillesoße und Schlagsahne 4,30 €  
*Fruit jelly with vanilla sauce and whipped cream*

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne 4,50 €  
*Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream*

Feines Biereis<sup>7</sup> hergestellt aus selbstgebrautem Bier, dazu Schwarzbiersirup und unsere Bierpraline „Goldener Schwan“ (hergestellt von Bäckerei Roth, Erfurt) 5,80 €  
*Beer ice cream with dark beer sirup, served with a home made beer-bonbon*

Mangosorbet auf Kokoseiscreme und Baiser, an Himbeerspiegel und Sahne 6,40 €  
*Mango sorbet with coconut ice cream and meringue, on raspberry sauce and whipped cream*

### Hinweis zu Allergenen:

Die neue Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV der EU besagt, dass wir Sie als Gast über die in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten informieren müssen. Allergene sind Zutaten und Stoffe, die bei manchen Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

**Wir halten deshalb für Sie eine gesonderte Speisekarte für Allergiker bereit, bitte wenden Sie sich gerne mit Ihren Fragen an unser Servicepersonal!**

### Deklaration der Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	7 mit Milcheiweiß	13 enthält eine Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	8 koffeinhaltig	14 geschwärzt
3 mit Farbstoff(en)	9 geschwefelt	
4 gewachst	10 mit Süßungsmittel	
5 mit Antioxidationsmittel	11 chininhaltig	
6 mit Geschmacksverstärker	12 gepökelt	