

Speisen aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Spargelcremesuppe mit Lachsnocken, verfeinert mit Kräuteröl und Kresse <i>Asparagus cream soup with small dumplings made from salmon, herb oil and cress</i>	6,80 €
Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot - Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen - <i>Rillettes of wild boar, served with gherkin and bread</i>	7,30 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt - <i>Ragout fin gratinated with cheese, served with herbed French bread</i>	7,90 €
Gebratener Spargel mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne, Baguette <i>Asparagus ragout with cherry tomatoes, rocket salad and Parmesan and French bread</i>	10,40 €

Salat und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	6,20 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing oder Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with yoghurt dressing, pan fried chicken breast and French bread</i>	15,90 €
Vegane Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem Rucola <i>Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries and sunflower seeds and marinated rocket salad</i>	13,80 €
Spargeltarte vom grünen und weißen Spargel mit Kirschtomaten, dazu mariniertes Rucolasalat und Kräutercreme <i>Asparagus tart - white and green asparagus with cherry tomatoes-, served with rocket salad</i>	16,40 €
Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <i>Dish of asparagus served with parsley potatoes, hollandaise sauce and salad garnish</i>	16,80 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	19,80 €
Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	20,80 €

Aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Riesenbratwurst mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln <i>Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes</i>	14,80 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur <i>Rostbrätel (grilled steak from pork of neck) served with fried potatoes and braised onions and salad garnish</i>	15,20 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Pork escalope served with fries and salad garnish</i>	15,90 €
Forelle "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <i>Trout fish served with parsley potatoes and salad garnish</i>	18,60 €
Portion Stangenspargel mit saftigem Kochschinken, dazu Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <i>Asparagus served with ham, hollandaise sauce and parsley potatoes; salad garnish</i>	20,60 €
Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten, dazu Bandnudeln, gebratene Hähnchenbrustmedaillons und Salatgarnitur <i>Asparagus ragout with cherry tomatoes, served with chicken breast, noodles and salad garnish</i>	20,60 €
Gebratenes Schweineschnitzel mit Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <i>Escalope of pork with asparagus, served with hollandaise sauce and parsley potatoes</i>	22,80 €
Gebratene Schweinemedallions mit weißem und grünem Spargel, dazu Portweinsoße und Herzoginkartoffeln <i>Medallions of pork with white and green asparagus, served with port wine sauce and Duchess potatoes</i>	24,80 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Spargelgerichte auch mit zerlassener Butter!

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup/ Mayonnaise <i>Fries with ketchup and/ or mayonnaise</i>	4,90 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites und Salatgarnitur, dazu Ketchup <i>Grilled sausages with fries and ketchup and salad garnish</i>	6,10 €
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritter served with apple sauce</i>	6,20 €
„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>One Thuringian potato dumpling with red cabbage and sauce</i>	6,50 €
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	7,50 €
„Crazy Chicken“ - Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Chicken nuggets with fries and pease</i>	8,60 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	6,50 €
Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout <i>Chocolate cake served with cherry ragout</i>	7,20 €
Marillenknödel bestreut mit Zimt, Zucker und Krokant auf Vanillesoße <i>Sweet yeast dumplings filled with apricots, served with cinnamon, sugar, brittle and vanilla sauce</i>	7,20 €

Zusatzstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Speisekarte für Allergiker ausgewiesen!