



Spargelkarte

Wir beziehen unseren Thüringer Spargel stets frisch vom Nicklas' Hof in Herbsleben

Vorspeisen

- Spargelcremesuppe mit Räucherlachsnocken 5,70 €
Asparagus cream soup with small dumplings made from smoked salmon
- Spargeltarte - vom grünen und weißen Spargel mit Kirschtomaten -, dazu marinierter Rucolasalat und Kräutercreme 7,90 €
Asparagus tart - white and green asparagus with cherry tomatoes-, served with rocket salad
- Gebratener Spargel mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne, Baguette 8,60 €
Asparagus ragout with cherry tomatoes, rocket salad and Parmesan and French bread

Fisch und Vegetarisch

- Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit mariniertem Rucola 12,80 €
Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries and sunflower seeds and marinated rocket salad
- Portion Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise 13,90 €
Dish of asparagus served with parsley potatoes and hollandaise sauce
- Forelle "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln und Garnitur 16,40 €
Trout fish served with parsley potatoes and salad garnish

Rund um den Thüringer Spargel

- Portion Stangenspargel mit saftigem Kochschinken, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 18,60 €
Asparagus served with ham, hollandaise sauce and parsley potatoes
- Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten, dazu Bandnudeln und gebratene Hähnchenbrustmedaillons 18,60 €
Asparagus ragout refined with cherry tomatoes, served with fried chicken breast and noodles
- Portion Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 19,60 €
Asparagus served with gammon, hollandaise sauce and parsley potatoes
- Gebratenes Schweineschnitzel mit Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 19,60 €
Escalope of pork with asparagus, served with hollandaise sauce and parsley potatoes

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

Traditionelles aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Hausgemachte Pottsuse vom Wildschwein mit Gewürzgurke und Brot 6,60 €
- Brotaufstrich aus Fleisch und Schmalz vom Wildschwein mit Gewürzen -
Rillettes of wild boar, served with gherkin and bread

Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette 7,20 €
- geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt -
Ragout fin gratinated with cheese, served with herbed French bread

Salate - immer wieder so gesund

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing 5,60 €
Small salad with croutons and yoghurt dressing

Wildkräutersalat mit Kräutervinaigrette, gerösteten Pinienkernen 13,40 €
und Späne vom Bergkäse, dazu Baguette
Wild herb salad with herbed dressing, roasted pine nuts and alpine cheese, besides French bread

Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, 14,50 €
Joghurtdressing und Baguette
Large dish of seasonal salads with yoghurt dressing, pan fried chicken breast and French bread

- unsere Salate können Sie mit Joghurtdressing oder Himbeer-Honigvinaigrette bestellen -
- your choice of yoghurt or raspberry-honey salad dressing -

Unser Braumeister empfiehlt

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Schinkenbratkartoffeln und Garnitur <i>Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and salad garnish</i>	14,50 €
Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur <i>Pork steak with ragout fin and cheese au gratin, served with fries and salad garnish</i>	16,20 €
Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert mit Kräuterquark und Garnitur - Rindfleischwürfel in selbstgebrautem Bier gedünstet und mit frischen Kräutern abgeschmeckt - <i>Beef ragout in a beer sauce, served in a bread pot with sour cream and salad garnish</i>	16,40 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	16,90 €
Gebratene Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <i>Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	17,40 €

Frisch aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Riesenbratwurst ¹ mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln <i>Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes</i>	12,60 €
Hausgemachte Sülze vom Kopf und Bein mit Remoulade und Schinkenbratkartoffeln <i>Homemade jellied meat with Remoulade sauce and fried potatoes</i>	12,90 €
Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln, Salatgarnitur <i>Rostbrätel (grilled steak from pork of neck) served with fried potatoes and braised onions and salad garnish</i>	13,80 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter, dazu pikanter Brokkoli und gebackene Kartoffelspalten <i>Rump steak with herbed butter, spicy broccoli and potato wedges</i>	24,80 €

Für unsere Kleinen

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup / Mayonnaise <i>Fries with ketchup and mayonnaise</i>	4,50 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites und Ketchup, Garnitur <i>Grilled sausages with fries and ketchup and salad garnish</i>	5,50 €
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritter served with apple sauce</i>	5,60 €
„Hänsel und Gretel“ - Zwei Thüringer Klöße mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>Thuringian potato dumplings with red cabbage and sauce</i>	6,50 €
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites, Garnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	6,90 €
„Crazy Chicken“ - Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Chicken nuggets with fries and peas</i>	7,80 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	5,40 €
Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout <i>Chocolate cake served with cherry ragout</i>	6,50 €
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>	6,50 €

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

Bitte wenden Sie sich gerne mit Ihren Fragen an unser Servicepersonal!