



Weihnachten und Jahreswechsel



Vorspeisen

Legierte Waldpilzsuppe mit Kräuterrahm und Croutons <i>Cream of mushroom soup with herbs, served with croutons</i>	5,20 €
Maronenrahmsuppe mit Backpflaumenknochen <i>Sweet chestnut soup served with prune dumplings</i>	5,50 €
Kleiner Salat mit Croutons <i>Small salad with croutons</i>	4,80 €
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>	5,40 €
Hausgemachtes Würzfleisch in der Blätterteigpastete mit Sauce Hollandaise - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt ³ - <i>Ragout fin served in a pie crust with hollandaise sauce</i>	6,80 €
In Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen mit mariniertem Feldsalat und Baguette <i>King prawns fried in garlic oil, with marinated field salad and French bread</i>	8,80 €

Vegetarisch und Fisch

Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen und Späne vom Bergkäse <i>Wild herb salad with roasted pine nuts and alpine cheese, besides French bread</i>	10,70 €
Quinoa-Pfanne mit Cranberries, Kürbis- und Sonnenblumenkernen <i>Pan fried quinoa, served with cranberries, pumpkin- and sunflower seeds</i>	10,80 €
Puffbohnen- Waldpilzpfanne mit gebackenen Kloßscheiben ^{2, 5} <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with fried potato dumpling slices</i>	12,20 €
Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter an Belugalinsengemüse und Pariser Kartoffeln <i>Fillet of zander with herb butter, beluga lentils and Parisian potatoes</i>	16,90 €

Festtagsklassiker mit Thüringer Klößen

Herzhaftes Wildragout mit Waldpilzen und Gemüse verfeinert, dazu servieren wir Thüringer Klöße ^{2, 5} <i>Game ragout with wild mushrooms and vegetables, served with Thuringian potato dumplings</i>	14,90 €
Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen ^{2, 5} <i>Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	15,20 €
Wildschweinbraten in Wacholderrahmsoße mit Schinkenrosenkohl und Thüringer Klößen ^{2, 5} <i>Roast wild boar served in a cream sauce with Brussels sprouts and Thuringian potato dumplings</i>	16,20 €
Gebratene Gänsekeule mit Grünkohl oder Rotkohl und Thüringer Klößen ^{2, 5} <i>Roast leg of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	18,90 €
Gebratene Gänsebrust mit Grünkohl oder Rotkohl und Thüringer Klößen ^{2, 5} <i>Roast breast of goose with red or green cabbage and Thuringian potato dumplings</i>	18,90 €

Unser Braumeister empfiehlt

Thüringer Rostbrätel mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenbratkartoffeln ¹² <i>Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) served with fried potatoes and braised onions</i>	12,90 €
Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Schinkenbratkartoffeln ¹² und Garnitur <i>Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and side salad</i>	13,80 €
Bierkutscherfleisch vom Rind im Brottopf serviert, dazu Schmand 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>	14,20 €

Aus Tiegel und Pfanne

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Zartweizen mit Kirschtomaten und Paprika <i>Chicken breast served with cooked wheatberries, with cherry tomatoes and bell peppers</i>	12,90 €
Gebratene Schweinemedallions mit Walnusskruste auf Portweinssoße, dazu Dauphinkartoffeln und Salatgarnitur <i>Medallions of pork with walnut crust-topping, served with dauphin potatoes</i>	16,40 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind (200 g - 220 g) mit Kräuterbutter, dazu servieren wir eine große Ofenkartoffel mit Kräutercreme <i>Rump steak with herbed butter and a baked potato with herb sour cream</i>	22,80 €

Für unsere Kleinen

Ein Thüringer Kloß ^{2,5} mit Soße <i>One Thuringian potato dumpling, served with sauce</i>	3,50 €
Kartoffelpuffer ^{2,5} mit Apfelmus <i>Potato fritter served with apple sauce</i>	4,80 €
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup <i>Fish fingers with fries</i>	5,80 €
Schweineschnitzelchen mit Buttererbsen und Herzoginkartoffeln <i>Small pork Schnitzel with fries and salad garnish</i>	7,80 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Rote Grütze ⁵ mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Fruit jelly with vanilla sauce and whipped cream</i>	4,30 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	4,50 €
Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout <i>Chocolate cake served with cherry ragout</i>	5,20 €
Feines Biereis hergestellt aus selbstgebrautem Bier, dazu Schwarzbiersirup und unsere Bierpraline „Goldener Schwan“ (hergestellt von Bäckerei Roth, Erfurt) <i>Beer ice cream with dark beer syrup, served with a homemade beer praline chocolate</i>	6,20 €
Hausgemachtes Erfurter Schittchenparfait (Eisstollen) mit fruchtiger Heidelbeersoße und Sahne <i>„Schittchen“ parfait, made with ingredients of a typical Erfurt Christmas pastry</i>	6,90 €

Hinweis zu Allergenen:

Die 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	