

Speisen aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Kräuteröl <i>Asparagus cream soup with pieces of asparagus and herb oil</i>	7,40 €
Hausgemachte Pottstuse 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>	8,60 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt - <i>Ragout fin gratinated with cheese, served with French bread and herbed butter</i>	8,90 €
Gebratener Spargel mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne, Baguette <i>Asparagus ragout with cherry tomatoes, rocket salad and Parmesan and French bread</i>	11,60 €

Salat und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	6,90 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Joghurtdressing oder Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with yoghurt dressing, or raspberry vinaigrette, pan fried chicken breast and French bread</i>	17,80 €
Vegane Quinoa-Couscous Pfanne mit Brokkoli, verfeinert mit Cranberries und Sonnenblumenkernen, garniert mit Rucola und Balsamicocreme <i>Pan fried quinoa and couscous with broccoli, served with cranberries, sunflower seeds and rocket salad with balsamico topping</i>	15,80 €
Portion Thüringer Stangenspargel (ca. 250 g) mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln <i>Dish of asparagus served with hollandaise sauce and parsley potatoes</i>	18,80 €
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>	19,40 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 22,50 €
Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings

Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 23,90 €
Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings

Aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Riesenbratwurst mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln 15,80 €
Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes

Hausgemachte Sülze vom Kopf und Bein mit Remoulade und Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 16,40 €
Homemade jellied meat with Remoulade sauce, fried potatoes and salad garnish

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 16,90 €
Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) served with fried potatoes, and braised onions and salad garnish

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur 17,50 €
Pork escalope served with fries and salad garnish

Forelle “Müllerin Art” mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur 22,20 €
Trout fish served with parsley potatoes and salad garnish

Portion Thüringer Stangenspargel mit saftigem Kochschinken, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 23,50 €
Asparagus served with ham, hollandaise sauce and parsley potatoes

Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten, dazu Bandnudeln und gebratene Hähnchenbrustmedaillons 23,50 €
Asparagus ragout with cherry tomatoes, served with chicken breast and ribbon noodles

Gebratenes Schweineschnitzel mit Thüringer Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 25,50 €
Escalope of pork with asparagus, served with hollandaise sauce and parsley potatoes

Gebratene Schweinemedaillons mit weißem und grünem Spargel, dazu Portweinsöße und Herzoginkartoffeln 27,50 €
Medallions of pork with white and green asparagus, served with port wine sauce and Duchess potatoes

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>	5,40 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites und Salatgarnitur, dazu Ketchup <i>Grilled sausages with fries and ketchup and salad garnish</i>	6,70 €
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritter served with apple sauce</i>	6,80 €
„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>One Thuringian potato dumpling with red cabbage and sauce</i>	6,80 €
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	8,30 €
„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Small escalope of pork with fries and peas</i>	9,50 €

Dessert - darf es noch etwas Süßes sein

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	7,20 €
Warmes Schokoladenkuchlein an Sauerkirschragout und Sahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	8,20 €
Erdbeerparfait-Biscuitschnitte an Mango-Minzsoße und Sahne <i>Strawberry parfait with mango-mint topping and whipped cream</i>	8,90 €

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