

# Speisen aus unserer Brauhausküche

## Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Spargelcremesuppe mit Lachs-Kartoffelnocken <i>Asparagus cream soup with small dumplings made from salmon</i>	7,90 €
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>	9,50 €
Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Kräuterbaguette und Salatgarnitur - geschmorte Schweinefleischwürfel in einer sämigen Soße, pikant abgeschmeckt - <i>Ragout fin gratinated with cheese, served with French bread and herbed butter</i>	10,50 €
Gebratener weißer und grüner Spargel mit Kirschtomaten, dazu Rucola, Käsespäne und Baguette <i>Asparagus ragout with cherry tomatoes, served with rocket salad, cheese and French bread</i>	12,50 €

## Salat und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	7,50 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustmedaillons, Joghurtdressing <b>oder</b> Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with pan fried chicken breast, yoghurt <b>or</b> raspberry dressing and French bread</i>	18,30 €
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>	16,50 €
Portion Thüringer Stangenspargel (ca. 250 g) mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln <i>Dish of asparagus served with hollandaise sauce and parsley potatoes</i>	19,30 €
Spargeltarte vom grünen und weißen Spargel mit Kirschtomaten, dazu Rucolasalat und Kräutercreme <i>Asparagus tart - white and green asparagus with cherry tomatoes -, served with rocket salad</i>	20,40 €

## *Klassiker mit Thüringer Klößen*

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 23,50 €  
*Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 24,90 €  
*Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings*

## *Aus Tiegel und Pfanne*

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*

Erfurter Bratwurst mit Sauerkraut, Schinkenbratkartoffeln und Senf 16,50 €  
*Thuringian Bratwurst with Sauerkraut, fried potatoes with bacon and mustard*

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 17,50 €  
*Rostbrätel (grilled steak from neck of pork) with braised onions, fried potatoes with bacon and salad garnish*

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur 17,90 €  
*Pork escalope served with fries and salad garnish*

Forelle “Müllerin Art” mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur 22,90 €  
*Trout fish served with parsley potatoes and salad garnish*

Spargelragout vom grünen und weißen Spargel, verfeinert mit Kirschtomaten, dazu Bandnudeln und gebratene Hähnchenbrustmedaillons 24,50 €  
*Asparagus ragout with cherry tomatoes, served with grilled chicken breast and ribbon noodles*

Gebratenes Schweineschnitzel mit Thüringer Stangenspargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 25,80 €  
*Escalope of pork with asparagus, served with hollandaise sauce and parsley potatoes*

Gebratene Schweinemedallions mit weißem und grünem Spargel, dazu Portweinsauce und Herzoginkartoffeln 27,90 €  
*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!  
Upon request, we also serve asparagus dishes with melted butter!*

## *Für unsere Kleinen*

„Schneeweißchen und Rosenrot“ - Pommes frites mit Ketchup/ Mayonnaise <i>Fries with ketchup/ mayonnaise</i>	5,40 €
„Frau Holle“ – Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritters served with applesauce</i>	7,30 €
„Hänsel und Gretel“ - Ein Thüringer Kloß mit Apfelrotkohl und Bratensoße <i>One Thuringian potato dumpling with red cabbage and sauce</i>	7,30 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur <i>Grilled sausages with fries, ketchup and salad garnish</i>	7,50 €
„Käpt´n Blaubär“ - Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Fish fingers with fries and salad garnish</i>	8,90 €
„Schweinchen Babe“ - Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Small escalope of pork with fries and peas</i>	9,90 €

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

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne <i>Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream</i>	7,70 €
Warmes Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout und Schlagsahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	8,70 €
Erdbeerparfait-Biscuitschnitte an Mango-Minzsoße und Schlagsahne <i>Strawberry parfait with mango-mint topping and whipped cream</i>	10,50 €
Extra Portion Ketchup/ Mayonnaise/ Remoulade <i>Extra portion of ketchup/ mayonnaise/remoulade</i>	0,50 €
Extra Portion Bratensoße/ Sauce Hollandaise/ geschmolzene Butter <i>Extra portion of gravy/ hollandaise sauce/ melted butter</i>	2,00 €

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

*Additives and allergens are listed in a separate menu!*