

Speisen aus unserer Brauhausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe mit Kräuteröl und Kürbiskernen <i>Pumpkin soup, refined with orange and ginger, served with pumpkin seed and herbed oil</i>	6,20 €
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>	7,80 €
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>	8,50 €
Kürbis-Gemüse-Frischkäsestrudel an mariniertem Rucolasalat und Kräutercreme <i>Pumpkin-vegetable strudel served with herb cream and marinated rocket salad</i>	8,60 €

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>	14,80 €
Kürbistarte mit Prinzessbohnen, dazu mariniertes Rucolasalat, Kräuterquark und Balsamicocreme <i>Pumpkin tart with green beans, served with marinated rocket salad and herb cream and balsamico glaze</i>	15,50 €

Klassiker mit Thüringer Klößen

Rinderroulade nach Hausfrauenart mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 20,50 €
Beef roulade with red cabbage and Thuringian potato dumplings

Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 20,80 €
Roast leg of duck with red cabbage and Thuringian potato dumplings

Aus Tiegel und Pfanne

Erfurter Riesenbratwurst mit Senf, Sauerkraut und Schinkenbratkartoffeln 14,80 €
Thuringian Bratwurst with Sauerkraut and fried potatoes

Hausgemachte Sülze vom Kopf und Bein mit Remoulade und Schinkenbratkartoffeln 14,80 €
Homemade jellied meat with Remoulade sauce and fried potatoes

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 15,20 €
Rostbrätel (grilled steak from pork of neck) served with fried potatoes and braised onions and salad garnish

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Schinkenbratkartoffeln und Garnitur 15,90 €
Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and salad garnish

Gegrillte Hähnchenbrustmedaillons auf Bandnudeln verfeinert mit Kürbisragout 18,90 €
Fried chicken breast served with ribbon noodles and pumpkin ragout

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Kürbisrisotto und Salatgarnitur 22,80 €
Fillet of pike-perch with herb butter, served with a risotto of pearl barley and pumpkin; and salad garnish

Gegrillte Schweinemedallions mit Kürbiskruste auf Portweinsoße, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln 23,90 €
Medallions of pork with pumpkin- crust-topping, served with green beans and duchesse potatoes

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 peas</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>	6,90 €
Warmes Schokoladenkuchlein an Sauerkirschragout <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout</i>	7,90 €
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>	8,90 €

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