

# Speisen aus unserer Brauhausküche

## Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Kürbiscremesuppe mit Orange und Ingwer, verfeinert mit Kräuteröl und Kürbiskernen <i>Pumpkin cream soup with orange and ginger, served with pumpkin seed and herbed oil</i>	6,90 €
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>	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 €
Kürbis-Gemüse-Frischkäsestrudel mit Kräutercreme und mariniertem Rucolasalat <i>Pumpkin vegetable strudel served with marinated rocket salad and herb cream</i>	9,50 €

## 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 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>	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 €
Kürbistarte mit Prinzessbohnen, dazu Kräuterquark, mariniertes Rucolasalat und Balsamicocreme <i>Pumpkin tart with green beans, served with herb cream, marinated rocket salad and balsamico glaze</i>	16,80 €

## *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 Sauerkraut, Schinkenbratkartoffeln und Senf 15,80 €  
*Thuringian Bratwurst with Sauerkraut, fried potatoes with bacon and mustard*

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

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln, Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 16,90 €  
*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 17,50 €  
*Pork escalope served with fries and salad garnish*

Gegrillte Hähnchenbrustmedaillons auf Bandnudeln mit Kürbisragout, dazu Salatgarnitur 20,90 €  
*Fried marinated chicken breast medallions with pumpkin ragout on ribbon noodles and salad garnish*

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Kürbisrisotto und Salatgarnitur 23,90 €  
*Filet 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 24,90 €  
*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/ mayonnaise</i>	5,40 €
„Pumuckl“ - Grillwürstchen mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur <i>Grilled sausages with fries, ketchup and salad garnish</i>	6,70 €
„Frau Holle“ - Kartoffelpuffer mit Apfelmus <i>Potato fritter served with applesauce</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 Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout und Sahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	8,20 €
Zwei Marillenknödel bestreut mit Zimt, Zucker und Krokant auf Vanillesoße <i>Two sweet yeast dumplings filled with apricots, served with cinnamon, sugar, brittle and vanilla sauce</i>	10,50 €

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