

# Speisen aus unserer Braubausküche

## Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Bärlauchcremesuppe mit Lachs-Dillnocken <i>Wild garlic cream soup with small dumplings made from salmon and dill</i>	6,80 €
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>	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 herbed French bread</i>	8,90 €
Bärlauch-Gemüsestrudel an mariniertem Rucolasalat mit Kräuterschmand und Balsamicocreme <i>Wild garlic-vegetable strudel served with herb cream, rocket salad and balsamico glaze</i>	9,20 €

## 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 <b>oder</b> Honig-Himbeervinaigrette und Baguette <i>Large dish of seasonal salads with yoghurt dressing, 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 €
Puffbohnen-Waldpilzpfanne mit Bärlauchtüschel - Bärlauchtüschel ist ein herzhaftes Thüringer Pfannengebäck - <i>Pan of broad beans and mushrooms, served with a savoury tart made with wild garlic</i>	17,20 €

## *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*

Braumeisterschnitzel „Schwanen Art“ (gefüllt mit Schinken und Käse), dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur 17,50 €  
*Pork steak filled with ham and cheese, served with fried potatoes and salad garnish*

Gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Bärlauchbandnudeln mit Kirschtomaten und Salatgarnitur 20,50 €  
*Grilled chicken breast with ribbon noodles, cherry tomatoes and wild garlic sauce and salad garnish*

Geschmorte Rinderbäckchen mit Wirsingrahmgemüse und Herzoginkartoffeln 20,80 €  
*Braised beef chops served with savoy cabbage and duchess potatoes*

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterbutter auf Gersten-Gemüserisotto an Salatgarnitur 23,90 €  
*Fillet of pike-perch with herb butter, served with a risotto of pearl barley and spring vegetables*

Gegrillte Schweinemedallions mit Bärlauchkruste auf Portweinsoße, dazu Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln 25,60 €  
*Grilled medallions of pork with wild garlic crust-topping, served with green beans and Duchess potatoes*

## *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 €
„Crazy Chicken“ - Hähnchenschnitzelchen mit Pommes frites und Erbsen <i>Chicken nuggets 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 €
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!**