

Speisen aus unserer Braubausküche

Vorspeisen - auch für den kleinen Hunger

Cremesuppe mit Pfifferlingen und Kräuteröl <i>Cream soup with chanterelle mushrooms and herb oil</i>	7,40 €
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 €
Pfifferling-Gemüsestrudel an mariniertem Rucolasalat mit Kräuterschmand und fruchtiger Balsamicoglace <i>Chanterelle-vegetable strudel served with herb cream, rocket salad and balsamico glace</i>	9,50 €

Salat und Vegetarisch

Kleiner Salat mit Croutons und Joghurtdressing <i>Small salad with croutons and yoghurt dressing</i>	6,90 €
Schopskasalat (Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Knoblauch mit Essig und Olivenöl) mit geriebenem Fetakäse und Baguette <i>Salad with cucumber, bell peppers, tomato, onion, garlic and sheep´s cheese; French bread</i>	15,30 €
Schopskasalat (Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Knoblauch mit Essig und Olivenöl) mit geriebenem Fetakäse, gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Baguette <i>Salad with cucumber, bell peppers, tomato, onion, garlic and sheep´s cheese; with grilled chicken breast fillet and French bread</i>	22,30 €
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>	15,80 €
Rahmpfifferlinge mit Thüringer Klößen und Salatgarnitur (vegetarisch) <i>Braised chanterelles with cream, served with Thuringian potato dumplings</i>	17,80 €

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

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

Thüringer Rostbrätel (Schweinenackensteak) mit geschmorten Zwiebeln 16,90 €
dazu Schinkenbratkartoffeln und Salatgarnitur
*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

Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur 17,80 €
*Pickled herring “housewife style” (sour cream sauce made with, onions, apples & gherkins),
served with parsley potatoes and salad garnish*

Gegrillte Hähnchenbrustmedaillons auf Bandnudeln 23,60 €
verfeinert mit Rahmpfifferlingen, dazu Salatgarnitur
Fried chicken breast served with ribbon noodles and braised chanterelle mushrooms

Schupfnudel-Pfifferlingpfanne mit Prinzessbohnen, 24,50 €
dazu servieren wir gegrillte Schweinemedallions
*Pan fried potato dumpling fingers, with chanterelle mushrooms and green beans,
served with grilled medallions of pork*

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 Schokoladenküchlein an Sauerkirschragout und Sahne <i>Warm chocolate cake served with cherry ragout and whipped cream</i>	8,20 €
Himbeerparfait-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!