Nachspeisen

Kürbiskern-Honig-Parfait 3,7,12

8,50€

mit Cassis-Apfel

Gemischter Eisbecher 1,3,5,6,7,8

6,40€

mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, dazu Obst und eine kleine Waffel

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Allergene

[u.d.g.E. = und daraus gewonnene Erzeugnisse]

Kleine Speisekarte



Braugasthof Papiermühle Herbst/Winter 2025

¹ glutenhaltige Getreide

² Krebstiere

³ Ei und eihaltige Erzeugnisse

⁴ Fisch und fischhaltige Erzeugnisse

⁵ Erdnüsse u.d.g.E.

⁶ Sojabohnen u.d.g.E.

⁷ Milch u.d.g.E.

⁸ Schalenfrüchte

⁹ Sellerie u.d.g.E.

¹⁰ Senf u.d.g.E.

¹¹ Sesamsamen u.d.g.E.

¹² Schwefeldioxid und Sulphite

¹³ Lupinen u.d.g.E.

¹⁴ Weichtiere u.d.g.E.

Vorspeisen

Lauch-Frischkäsesuppe ^{1,7,9} 6,70 € dazu unser hausgebackenes Treberbrot

Kleiner Kräutersalat ^{1,5,8,10,11} 8,20 € mit Nüssen, gerösteten Kernen und Brotchips, dazu Schellenbier-Vinaigrette oder Kürbis-Honig-Thymian-Dressing

Würzfleisch ^{1,2,4,6,7,9,12} 8,70 € vom Huhn, mit Champignons, Zitrone und Toast

Hauptgerichte

Ragout von der Putenbrust 7,9,12 mit Champignons und Kräuterseitlingen, dazu Wildreis	21,30 €
Rinderroulade ^{1,9,10,12} nach Hausfrauenart, mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	24,50 €
Braumeistersteak ^{1,3,7,9,10,12} in Malzkruste, gefüllt mit Bierschinken und Gouda, dazu Wintergemüse und Steakhouse-Pommes	23,90 €
Viertel Ente ^{1,9,12} mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	25,70€

Fisch und fleischlose Gerichte

Gegrilltes Welsfilet 1,3,4,9

23,90€

mit Bier-Wokgemüse, dazu frittierte Mandel-Kartoffelbällchen

Gebackener Kürbis vegan 12

15,40€

mit Karotten, Champignons und Kartoffel-Drillingen, dazu Tomatenjus

Kürbis-Risotto vegetarisch 1,7,9,12

15,60€

vom Hokkaido, mit gerösteten Kernen

Großer Kräutersalat 1,5,8,10,11

14,90€

mit Nüssen, gerösteten Kernen und Brotchips, dazu Schellenbier-Vinaigrette oder Kürbis-Honig-Thymian-Dressing

wahlweise mit

gebratenen Putenstreifen gegrilltem Wels ⁴ Schafskäse ⁷

+ je 7,00 €