EST. 1965

ZUM ALTEN SCHWAN
RESTAURANT

Das „Haus zum Alten Schwan“ ist eines der ältesten Profangebäude Erfurts und wurde seit dem 14. Jahrhundert vielfältig genutzt – als Fuhrhof, Gasthaus, Herberge und Poststation. Im 16. Jahrhundert im Renaissance-Stil umgebaut, war es u.a. Wohnort des Aufklärungsdichters Christoph Martin Wieland (1769–1772). Heute steht es als geschichtsträchtiger Ort für die Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart.

Und wer weiß – vielleicht sitzt Wieland ja heute noch als unsichtbarer Gast am Nachbartisch, nippt am Rotwein und denkt sich: „So lässt sich’s leben – selbst im 21. Jahrhundert.“

The “Haus zum Alten Schwan” is one of the oldest secular buildings in Erfurt and has served many purposes since the 14th century — as a carriage yard, inn, lodging house, and post station. In the 16th century, it was remodeled in the Renaissance style and later became the residence of Enlightenment poet Christoph Martin Wieland from 1769 to 1772. Today, it stands as a historic place where past and present harmoniously meet.

And who knows — maybe Wieland still sits invisibly at the next table, sipping red wine and thinking: “
Life doesn’t get much better — even in the 21st century.”

Unser gesamtes Team heißt Sie *herzlich* willkommen.
A warm welcome from our entire team.

Telefon: 0361-6740407
E-Mail : restaurant@hotel-kraemerbruecke.de

Vorspeisen / Starters

Karotten-Ingwer-Suppe (A, I)
mit einer frischen Brotauswahl
Carrot and Ginger Soup
served with a selection of fresh bread
8,90 €

Samtige Tomatencremesuppe (A, C, G, J, 2, 5)
mit Parmesanchip, Basilikum und einer frischen Brotauswahl
Velvety Tomato Cream Soup
with parmesanchip and basil, served with a fresh selection of bread
8,90 €

Salat trifft Nuss (A, J, 2, 13. 4, 1)
Blattsalat mit Orangenfilets, gerösteten Cashewkernen und Orangen-Senf-Dressing mit einer frischen Brotauswahl
Leaf salad with orange fillets,
roasted cashews and an orange-mustard dressing, served with a fresh selection of bread
11,90 €

Mediterraner Salat (A,G,2)
Grüner Salat mit Oliven, Feta-Käse, Trauben und hellem Balsamico-Dressing mit einer frischen Brotauswahl
Mediterranean Summer Salad
Green salad with olives, feta cheese, grapes and a light balsamic dressing, served with a selection of fresh bread.
12,90€

Feines Würzfleisch (A, I, 4)
mit Käse goldgelb überbacken, mit einem kleinen Blattsalat
Fine meat ragout
baked with cheese, served with a salad garnish
10,90 €

vegan vegetarisch

Hauptspeisen / *Main Course*

AUS DER PFANNE
FROM THE PAN

Steak au Four (A, G, F, I, J, 1, 5) — 21,90 €
überbackener Schweinerücken mit Würzfleisch und Käse, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat
Port Loin
gratinated with fine meat ragout and cheese, served with fried potatoes and mixed salad

Maishähnchenbrust (A, G, I, 5) — 25,90 €
im eigenen Jue, mit Kartoffel-Gnocchi und mediterranem Gemüse
Corn-Fed Chicken Breast
served in its own jus, with potato-gnocchi and mediterranean vegetables

Thüringer Bratwurst (A, G, J) — 16,90 €
an Sauerkraut und Kartoffelstampf mit Thüringer “Born”-Senf
Thuringian sausage
served with sauerkraut and mashed potatoes, accompanied by Thuringian “Born” mustard

Thüringer Rostbrätel (A, C, G, J, 5) — 19,90 €
mit gebratenen Zwiebeln, Erfurter Brunnenkresse und Quark-Dip auf Bratkartoffeln
Thuringian Rostbrätel
with sautéed onions, Erfurt watercress and quark dip served on pan-fried potatoes

Hauptspeisen / Main Course

AUS DEM SCHMORTOPF
FROM THE BRAISING POT

Geschmorte Rinderroulade (A, G, I, J, 2, 3, 5) — 25,90 €
nach Hausfrauenart, mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
Braised Beef Roulade
served with red cabbage and Thuringian dumplings

Zarte Rinderbäckchen (G, I, 5, 13, 4, 1) — 24,90 €
an Parmesan-Kartoffelstampf und Feldsalat
Tender Braised Beef Cheeks
served with creamy parmesan mashed potatoes and lamb's lettuce

Hauptspeisen / Main Course

AUS DEM MEER
FROM THE SEA

Gebratene Dorade „Müllerin Art“ (A, D, G) — 25,90€
mit feinen Petersilienkartoffeln
und reichlich knuspriger Mandelbutter
Pan-Fried Sea Bream “Müllerin Art”
with parsley potatoes and plenty of crispy almond butter

Kross gebratenes Zanderfilet (A, D, G) — 24,90€
auf rahmigem Blattspinat und Kartoffelstampf,
vollendet mit nussiger Braunbutter
Crispy Pan-Fried Pike-Perch Fillet
served on creamy spinach with mashed potatoes, finished with nutty brown butter

Hauptspeisen / Main Course

VEGETARISCHES
VEGETARIAN

Gnocchi in feuriger Tomatensauce A,G,H verfeinert mit frischem Basilikum und Chili, bestreut mit feinen Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen ***Gnocchi in Spicy Tomato Sauce*** *refined with fresh basil and chili, topped with delicate parmesan shavings and toasted pine nuts*	16,90€
Große Ofenkartoffel C,G,M serviert mit dreierlei hausgemachten Dips und frischer Erfurter Brunnenkresse ***Large Baked Potato*** *served with three homemade dips and fresh Erfurt watercress*	13,90€
Große Salat - Bowl (A, C, G,1,2 mit Couscous, Blattsalat, Weintrauben, Kichererbsen, Croutons, Gurke, Tomaten, Kürbiskerne und Kirsch-Vanille-Balsamico-Dressing ***Large Salad Bowl*** *with couscous, leaf salad, grapes, chickpeas, croutons, cucumber, tomatoes, pumpkin seeds and a cherry and vanilla balsamic dressing*	17,90 €
mit Hähnchen-Streifen *with chicken-stripes*	6,00 €
mit Feta-Käsewürfel *with cubed feta cheese*	3,00 €

vegan vegetarisch

Dessert

THE SWEET OR SAVORY TEMPTATION
THE SWEET AND SAVORY TEMPTATION

Nougat-Mandel-Crème Brûlée (C, G, 1, 2) mit Zimteis ***Nougat and Almond Crème Brûlée*** with cinnamon ice cream	8,90 €
Dunkles Schokoladensoufflé (C, G, 1, 2) mit Beerenragout und Vanilleeis ***Dark chocolate soufflé*** *with berry compote and vanilla ice cream*	8,90 €
Feine Käse-Auswahl G, A Eine Auswahl verschiedener Hart- und Weichkäsesorten, serviert mit Trauben und Butter, sowie einer frischen Brotauswahl ***Fine Cheese Selection*** *A variation of selected hard and soft cheeses, served with grapes, butter, and a fresh bread selection*	14,90 €

nachgeschlagen / looked up Dessert

[dɛˈsɛrt] m noun

Das Wort „Dessert“ stammt aus dem Französischen und bezeichnet den krönenden Abschluss einer Mahlzeit. Desserts sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch kreative Ausdrucksformen der Kochkunst, die eine Mahlzeit zu einem rundum vollendeten Erlebnis machen.

The word 'dessert' comes from French and refers to the crowning touch of a meal. Desserts are not only delights for the taste buds but also creative expressions of culinary art, making the meal a complete experience.

vegan vegetarian

Kinderkarte / Childrens Menu

für unsere kleinen Gäste
for our little guests

Käpt`n Blaubär (A, C, D) — 7,80 €
Knusprige Fischstäbchen mit Karotten und Kartoffelbrei
Captain Bluebear
Crispy fish sticks with carrots and mashed potatoes

Schnatterinchen (C) — 8,30 €
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Erbsen und Pommes Frites
Schnatterinchen
roasted chicken breast fillet, peas and french fries

Bernd das Brot (A, I, 2) — 5,90 €
Thüringer Kloß in Bratensauce
Bernd das brot
Thuringian dumpling in gravy

Dessert

Arktos Eiszauber (A, C, G) — 3,90 €
2 Kugeln Eis, viele bunte Smarties und Sahne
Arktos's Ice Magic
2 scoops of ice cream with Smarties and whipped cream