

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.

Our entire team would like to welcome you.

Telefon: 0361-6740407

E-Mail : restaurant@hotel-kraemerbruecke.de

Köstlichkeiten zur

Spargelzeit



Spargelcremesüppchen ^(A, G)

Asparagus cream soup

7,50 €



Spargel-Ravioli ^(A, C, G, 2, 5)

Kirschtomaten | gebratenem Spargel | Butter

Asparagus ravioli

Cherry tomatoes | roasted asparagus | butter

16,90 €



Deutscher Spargel 250g ^(C, G)

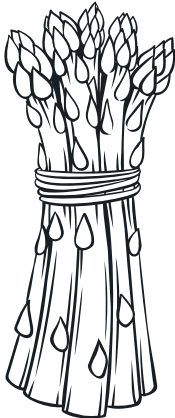
Kräuterkartoffeln | Sauce Hollandaise oder
brauner Butter

German asparagus 250g

*herb potato | hollandaise sauce or
brown butter*

16,90 €

WAHLWEISE MIT | YOUR CHOICE OF



Gebratenes Lachsfilet ^(D)

Roasted salmon fillet

12,90 €

Schnitzel vom Schweinerücken ^(A, C)

Pork schnitzel

10,90 €

Schinken ^(2, 3, 9)

Ham

15,90 €

Roastbeef

17,90 €

Empfehlung / Recommendation

Fleurant Cuvée ^(N)

trocken | Deutscher Qualitätswein | Weingut Bretz und
Bechtolsheim Sauvignon Blanc | Weisburgunder | Riesling
exotische Früchte | fruchtvoll | charmant mit
feinem Süße-Säure-Spiel

0,2 | 6,90€
0,75 | 24,90€

Riesling ^(N)

token | Weingut Born | feine Säurestruktur
Aromen von grünen Apfel und Zitrus

0,2 | 8,90€
0,75 | 28,90€

Vorspeise / Starters

Zartes Rindercarpaccio ^(A, C, G, J, 2, 5)

frischer Blattsalat | Olivenöl | Grana Padano

Beef carpaccio

fresh leaf salad | olive oil | Grana Padano

16,90 €



Geschmorte Kirschtomaten ^(A, G)

griechischer Joghurt | frittierten Kapern | Estragon

Stewed cherry tomatoes

Greek yogurt | fried capers | tarragon

10,90 €

Klassisches Würzfleisch ^(A, C, D F, J, 5)

vom Geflügel | Käsehaube | bunte Salatbeilage

Classic seasoned meat

from poultry | cheese topping | colorful side salad

10,90 €

Suppen / Soups



Fruchtige Tomatensuppe ^(A)

geschmorte Tomate | Pinienkernen

Fruity tomato soup

Stewed tomato | pine nuts

6,90 €



Zitronengras-Chilisuppe ^(A, F, G)

mit weißer Schokolade

Lemongrass and chili soup

with white chocolate

7,90 €

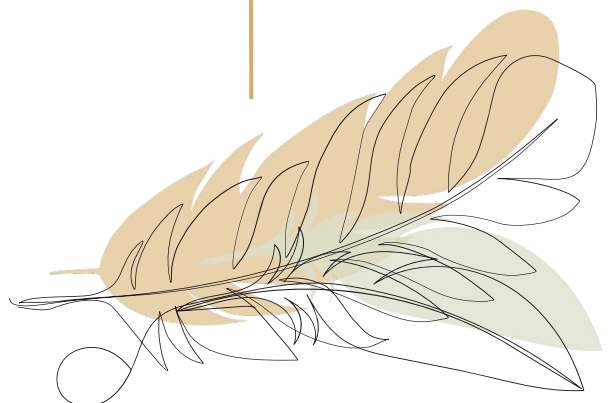
Rinderkraftbrühe ^(I, 4)

mit Gemüsestreifen

Beef broth

with vegetable strips

6,90 €



Salate / Salads



Großer Caesar Salat^(A, C, G, I, 2)

Kirschtomaten | Grana Padano | Croûtons

Caesar Salat

Cherry tomatoes | Grana Padano cheese | croutons

11,90€



Sommerlicher Blattsalat^(A, G, 2, 5)

Wassermerlone | Feta

Summer leaf salad

Water melon | Feta

12,90€

WAHLWEISE MIT | YOUR CHOICE OF

Gebratene Hähnchenbrust

Roasted chicken breast

6,20€



mit Honig karamellisierter Ziegenkäse^(G)

Goat's cheese caramelized with honey

6,20€

Empfehlung / Recommendation

Manz Elf Prozent

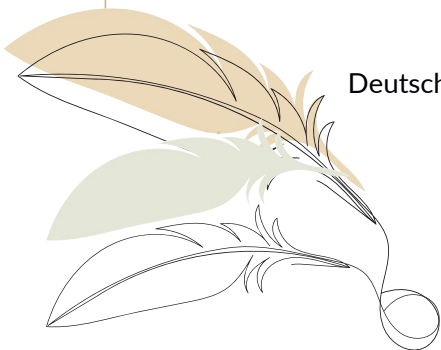
Deutscher Qualitätswein - Weingut Reinhessen, Silvaner -

Weißwein Cuvee

Bukett an Stachelbeeren

leicht mineralisch mit Fruchtaromen

0,2 l 6,90 €



Hauptspeisen / Main Course

Der *Chefkoch* empfiehlt:
The *Chef* recommends:

Bauernente (A, 5)

Thüringer Klöße | Apfelrotkohl

Crispy Roast Duck

Thuringian dumplings | red cabbage

23,50 €



Steak au four (A, G, F, I, J, 1, 5)

Schweinerückensteak | Würzfleisch | Käsehaube

Bratkartoffeln | bunter Salat

Steak au four

Pork loin steak | chicken ragout fin | cheese

fried potatoes | salad

20,90€

Thüringer Bratwurst (A, G, J)

Kartoffelstampf | Sauerkraut

Thuringian sausage

Mashed potatoes | Sauerkraut

14,90€

Thüringer Rinderroulade (A, I, J, 2, 3, 5)

Apfelrotkohl | Thüringer Klöße

Beef roulade

Apple red cabbage | Thuringian dumplings

22,90€

Zarter Tafelspitz vom Rind (A, G, I, 3, 4, 5)

Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln | Wurzelgemüse

Tender boiled beef

Bouillon potatoes | root vegetables | horseradish sauce

18,90€

Saltimbocca vom Huhn (A, G)

Salbeikartoffelstampf | geschmorter Spitzpaprika

Chicken Saltimbocca

sage mashed potatoes | bell pepper

17,90€

Schnitzel vom Schweinelachs (A, C, G, J, 5)

Steakhouse Pommes | bunter Salat

Pork Loin Schnitzel

with steakhouse fries | mixed salad

18,90€

Hauptspeisen / Main Course

AUS DEM WASSER

FROM THE SEA

Glasiertes Lachsfilet (A, D, G) Tagliatelle gebratener grüner Spargel Glazed Salmon Tagliatelle grilled green asparagus	23,90€
Scholle „Finkenwerder Art“ (A, G, J, 2, 3, 5) Bratkartoffeln Salat Grilled plaice „Finkenwerder Art“ fried potatoes salads	21,90€

Vegetarisch / Vegetarian

 Hausgemachter Wickelkloß (A, G, 3, 5) Meerrettichsauce Salat Thuringian Rolled Dumpling horeradish sauce salads	13,90€
 Feigen-Ravioli (A, C, G, J) Pecorino Salbeibutter Kirschtomaten Ziegenkäse Figsravioli Pecorino Sage Butter Cherry Tomatoes Goat Cheese	17,90€
 Pulled BBQ Jackfruit (A, F, G, J, 2, 5) geröstetes Landbrot Ananas Chutney Salat Pulled BBQ Jackfruit Toasted bread Pineapple chutney Salad	15,90€

Dessert

DIE SÜSSE VERSUCHUNG THE SWEET TEMPTATION



Mango Tarte (A, C, G, 1)

mit Yoghurt Eis

Mango Tarte
with Yogurt Ice Cream

8,50€



Schokoladiger Brownie (A, C, G, H, J)

mit Himbeersorbet

Chocolate Brownie
with Raspberry Sorbet

7,90€



Crème Brûlée (A, C, G)

aus Cornflakesmilch | frisches Obst

Crème Brûlée
made with cornflake milk | fresh fruit

7,90€

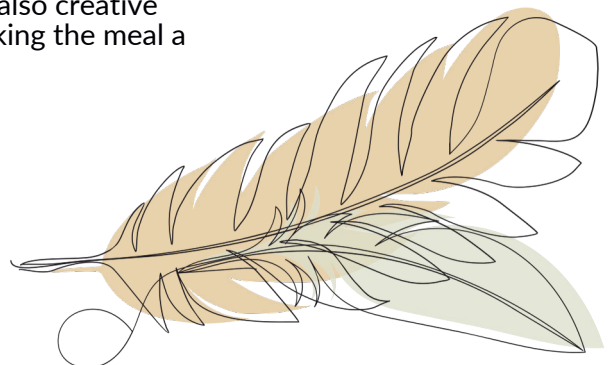
nachgeschlagen

Dessert

[dɛ'sɛrt] m Substan v

Das Wort 'Dessert' stammt aus dem Französischen und bezeichnet den krönenden Abschluss eines Essens. Desserts sind nicht nur Gaumenfreuden, sondern auch kreative Ausdrücke der kulinarischen Kunst, die das Essen zu einem vollkommenen 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.



Kinderkarte / Childrens Menu



KLITZEKLEIN

*für unsere kleinen Gäste
for our little guests*

Käpt`n Blaubär (A, C, D)

Knusprige Fischstäbchen | Karotten | Kartoffeln

Captain Bluebear

Crispy fish sticks | Carrots | Potatoes

7,80€

Biene Maja (C)

Hähnchenbrustfilet | Erbsen | Pommes

Maya the Bee

Chicken breast fillet | Peas | French fries

8,30€

Susi und Strolch (A, C)

Nudeln | Tomaten Sauce

Lady and the Tramp

Noodles | Tomato Sauce



5,90€

Pumuckel (A, I, 2)

Thüringer Kloß | Bratensauce

Pumuckel

Thuringian Dumpling | Gravy

5,90€



Eiszauber (A, C, G)

2 Kugeln Eis | viele bunte Smarties | Sahne

Ice Magic

2 scoops of ice cream | plenty of colorful Smarties

Whipped cream

3,90€



Zusatzstoffe & Allergene

Additives & Allergens

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

- 1 Farbstoffe**
coloring agent
- 2 Konservierungsmittel**
preservative
- 3 Antioxidationsmittel**
antioxidant
- 4 Geschmacksverstärker**
flavor enhancer
- 5 Schwefeldioxid, Sulfite geschwefelt**
Sulfur dioxide, sulfites
- 6 Eisensalze geschwärzt**
Iron salts (for blackening)
- 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung gewachst**
Substances for surface treatment (waxed)
- 8 Süßstoffe und andere Süßungsmittel**
Sweeteners and other sweetening agents
- 9 Phosphat**
phosphate
- 10 Koffein**
Caffeine
- 11 Chinin**
Quinine
- 12 Taurin**
Taurine
- 13 Säuerungsmittel**
Acidifiers

ALLERGENE | ALLERGENS

- A Glutenhaltiges Getreide**
Cereals containing gluten
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Crustaceans and products thereof
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Eggs and products thereof
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Fish and products thereof
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Peanuts and products thereof
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Soybeans and products thereof
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Milk and products thereof
- H Schalenfrüchte**
Tree nuts
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Celery and products thereof
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Mustard and products thereof
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Sesame seeds and products thereof
- L Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Lupin and products thereof
- M Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
Mollusks and products thereof