VIER SEEN

Restaurant und Bar • Braunsbedra

Unsere Speisekarte

Guten Appetit und eine schöne Zeit

VORSPEISEN / KLEINIGKEITEN

feines Würzfleisch — **klein 6,90 € / groß 9,90 €**
überbacken mit Käse, dazu Steinofenbaguette

gebackener Camembert • vegetarisch — **8,50 €**
mit Preiselbeeren und Steinofenbaguette

Bruschetta • vegetarisch — **7,50 €**
vier geröstete Baguettescheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Parmesan

Thüringer Klöße mit Soße — **8,90 €**
2 Klöße mit Bratensoße und Rotkohl

herzhafte Soljanka — **7,90 €**
mit Zitrone und Schmandtupfer, serviert mit Steinofenbaguette

Mozzarella Sticks • vegetarisch — **7,50 €**
fünf knusprige Mozzarella Sticks mit Knoblauchmayonnaise

Baguette • vegetarisch — **4,90 €**
vier Scheiben frisches Steinofenbaguette mit hausgemachter Knoblauchmayonnaise

Käse-Trio • vegetarisch — **8,90 €**
hausgeräucherter Gouda, nussiger Emmentaler und milder Butterkäse, dazu Bauernbaguette und Griebenschmalz

HAUPTSPEISEN — HAUSMANNSKOST

Rinderroulade hausgemacht — **22,90 €**
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Entenkeule — **22,90 €**
serviert mit zwei Thüringer Klößen und Apfelrotkohl

Rinderbäckchen — **24,90 €**
mit Bratensoße, serviert mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl

Wildgulasch (kl) mit Waldpilzen — **23,90 €**
mit zwei Thüringer Klößen und Apfelrotkohl

Wildgulasch (kl) mit Waldpilzen — **23,90 €**
mit Spätzle und Apfelrotkohl

Bauernfrühstück (kl) — **14,90 €**
Omelett aus Bratkartoffeln, Ei, Schinken, Zwiebeln serviert mit Gewürzgurke und Rohkostsalat

Hausgemachte Sülze (kl) — **15,90 €**
mit selbstgemachter Remouladensoße, Zwiebeln und Bratkartoffeln dazu ein Rohkostsalat

Rostbrätel — **16,90 €**
Schweinenackensteak in Schwarzbier mariniert, mit Senf und geschmorten Zwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln

Alle mit (kl) gekennzeichneten Gerichte der Hausmannskost sind auch als Seniorenportion für 3,00 € günstiger bestellbar.

SCHNITZEL

Au four — **18,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, serviert mit Pommes

Schlemmer — **18,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Brokkoli, Soße Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit Pommes

Natur — **14,50 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenscheibe, serviert mit Pommes

Spargel — **19,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit grünem Spargel, Soße Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit Bratkartoffeln

Champignon * — **17,50 €**
paniertes Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons, serviert mit Pommes

das Spiegelei — **17,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern, serviert mit Bratkartoffeln

Zigeuner * — **16,90 €**
paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasauce, serviert mit Pommes

*Alle Schnitzelgerichte sind gegen 2,00 € Aufpreis auch als Hähnchenschnitzel (180 g) erhältlich. * Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Soße separat. Beilagenänderung von Pommes auf Bratkartoffeln: 3,00 €*

AUS PFANNE & OFEN

Hähnchenbrust natur — **17,90 €**
gebraten an Rahmchampignons, serviert mit Kroketten

Hähnchenbrust natur — **17,90 €**
mit Pesto, Tomate und Mozzarella überbacken, serviert mit einem Rohkostsalat und Herzoginkartoffeln

Hähnchenbrust paniert — **17,90 €**
gefüllt mit Schinken und Käse serviert mit Brokkoliröschen, Soße Hollandaise und Kroketten

Wildgulasch-Pfanne (kl) — **19,90 €**
mit Waldpilzen und Spätzle, herzhaft in der Pfanne serviert

Gemüseauflauf (kl) • vegetarisch — **12,90 €**
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und Spargel mit Kartoffelwürfeln in cremiger Sauce Hollandaise, mit Käse goldbraun überbacken

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (kl) • vegetarisch — **12,90 €**
Kartoffelwürfel und Brokkoli in einer sahnigen Käse-Gratinsoße, mit Gouda überbacken

Champignon-Pfanne (kl) • vegetarisch — **12,90 €**
Rahmchampignons auf Spätzle, serviert in der Pfanne

FISCH

Backfisch (Seelachs) (kl) — **15,90 €**
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Rohkostsalat

zwei Matjesfilet (kl) — **14,90 €**
mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und einem Rohkostsalat

Alle mit (kl) gekennzeichneten Gerichte sind auch als Seniorenportion für 3,00 € günstiger bestellbar.

BURGER

BBQ Bacon Burger — **18,90 €**
saftiges 180 g irisches Rinder-Patty im frischen Brioche-Bun mit knusprigem Bacon, frischen roten Zwiebeln, knackigem Salat, rauchiger Barbecue-Soße und unserer hausgemachten Knoblauch-Mayo, serviert mit Pommes

Cheeseburger — **16,90 €**
saftiges 180 g irisches Rinder-Patty im frischen Brioche-Bun mit Hamburgercreme, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und schmelzendem Käse, serviert mit Pommes

Vier-Seen Burger — **17,90 €**
unser hauseigenes Spezial-Highlight mit 180 g irischem Rinder-Patty im frischen Brioche-Bun, belegt mit deftig geschmorten Zwiebeln, herzhaften Schinkenwürfeln, feinen Gewürzgurkenscheiben, zart schmelzendem Käse und unserer hausgemachten Knoblauch-Mayo, serviert mit Pommes

Butternut Squash Burger • vegan — **16,90 €**
zwei knusprige Butternut-Squash-Patties (gesamt 180 g) im frischen Brioche-Bun mit knackigem Salat, Tomate, frischen roten Zwiebeln und würziger Texicana Salsa, serviert mit Pommes

FÜR DIE KLEINEN

Schneeweißchen und Rosenrot — **3,90 €**
eine Portion Pommes mit Mayo oder Ketchup

Donald Duck — **7,90 €**
5 Chicken Nuggets mit Pommes

Kinderschnitzel — **9,90 €**
paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes und einem Rohkostsalat

Käpt'n Hook — **9,90 €**
5 Fischstäbchen, serviert mit Pommes und einem Rohkostsalat

Räuber Teller — **0,00 €**
Du bekommst einen Teller und darfst bei deinen Eltern räubern

DESSERT

Warmer Apfelstrudel — **8,90 €**
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Kaiserschmarrn — **8,90 €**
leicht karamellisiert mit Apfelmus

Schoko-Vulkan — **9,90 €**
Schokoladentörtchen mit heißem, flüssigem Schokoladenkern, serviert mit Vanilleeis und Sahne

Schwedeneisbecher — **7,90 €**
2 Kugeln Vanilleeis auf Apfelmus mit Eierlikör, Sahne und Schokoladensoße

Sprechen Sie uns gerne auf unsere Eiskarte an!

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen unserer Speisen geben wir Ihnen gerne Auskunft.
Für Einwegverpackung berechnen wir 0,50 €.

Das Team vom Vier Seen wünscht Ihnen Guten Appetit und eine schöne Zeit.