

Kräuterzeit

In den Ratsstuben

*Zur Kräuterwoche 07. -13.08.2017 bietet Ihnen unsere
Küchenchefin in den Bräetmicher Ratsstuben
viele leckere frische Kräutergerichte*

| | |
|---|----------------|
| <i>Kräutercremesüppchen mit frischer Petersilie</i> | <i>3,20 €</i> |
| <i>Knackiger bunter Salatteller mit hausgemachtem Kräuterdressing</i> | <i>3,20 €</i> |
| <i>Schweinemedallions im Kräutermantel ,gebratenen Klößchen u. Salat</i> | <i>13,60 €</i> |
| <i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Salat</i> | <i>14,80 €</i> |
| <i>Seelachsfilet paniert auf einer Kräutersoße, Kroketten und Salat</i> | <i>8,50 €</i> |
| <i>Thüringer Rostbrätel an Kartoffelsalat mit Gartenkräutern ,Salat</i> | <i>9,60 €</i> |
| <i>Kräuterquark auf Blattsalat mit Rosmarinkartoffeln</i> | <i>7,80 €</i> |
| <i>Bräetmicher Kräuterrolle (gef. Schweinerücken m. Pilz- u. Kräuterfüllung) mit hausgemachten Thüringer Klößen</i> | <i>11,60 €</i> |
| <i>Mediterraner Lamnbraten an Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen</i> | <i>11,80 €</i> |
| <i>Kräuter- Pfannkuchen mit Champignonfüllung an Blattsalat</i> | <i>7,90 €</i> |
| <i>Frischer Salat mit Gartenkräutern, gebackenen Minikäse und Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkfüllung</i> | <i>9,80 €</i> |

Sommerzeit Pfifferlings Saison

*Bis Mitte August bietet Ihnen unsere Küchenchefin
in den Bräetmicher Ratsstuben
viele leckere Pfifferlings -Gerichte mit frischen Pfifferlingen*

wie zum Beispiel:

| | |
|--|---------|
| Pfifferlings Cremesüppchen mit frischer Petersilie | 3,20 € |
| Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen, gebratenen Klößen u. Salat | 13,80 € |
| Rumpsteak (250g) mit Pfifferlingen, Kroketten u. einen Salatteller | 15,80 € |
| Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, Prinzesskartoffeln, Salatteller | 14,10 € |
| Rahmpfifferlinge mit hausgemachten Thüringer Klößen u. Salatteller | 9,80 € |
| Rahmpfifferlinge mit Bandnudeln und Salatteller | 9,30 € |

Weitere Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte.

„Geheimnisse der Kloßherstellung“

*in den „Bräetmicher Ratsstuben“
Großbreitenbach*

Unter dem Motto „Geheimnisse der Kloßherstellung“ wird dem Gast in lockerer Form Wissenswertes über den Siegeszug der Kartoffel in Thüringen vermittelt und beleuchtet, wie die sagen- und märchenumwobene Gestalt von Frau Holle mit der Überlieferung des Kloßrezeptes und dem Namen für die Klöße verknüpft ist.

Nach der Theorie folgt die Praxis. In einzelnen Arbeitsschritten kann der Gast nach Anleitung durch die Küchenchefin selbst Kartoffeln reiben, pressen und nach dem Brühen die Masse mit einem Original Thüringer Kloßquirl stampfen.

Der Höhepunkt ist sicherlich, den eigenen Kloß zu formen, um ihn anschließend am festlich gedeckten Tisch mit Braten und Salatbeilage zu verspeisen.

Jeder Gast erhält dann anschließend für seine Mühe einen kleinen Kloßschnaps zur Verdauung.

Na dann ... Ärmel nach hinten krepeln, Schürze umbinden und los geht's!

Termine und Preise auf Anfrage

Telefon: (03 67 81) 25 95 60
Internet: www.gaststaette-ratsstuben.de

„Kaffee-Kuchen-Pauschale“

*in den „Bräetmicher Ratsstuben“
Großbreitenbach*

3 Stück hausgebackener Kuchen mit Sahne
1 Pott Kaffee

6,00 € pro Person

Telefon: (03 67 81) 25 95 60

Internet: www.gaststaette-ratsstuben.de