

**Empfehlungen**  
**vom Chefkoch**  
**Herrn Harry Suhl**

## **Advents- und Weihnachtszeit 2018**



**Augustiner**



an der

**Krämerbrücke**

**...zu Beginn oder für Zwischendurch**

*Genuss mit Augustiner Edelstoff aus dem Holzfass*

**.....Suppen**

- **Pfifferlingsuppe** mit Maronen ( süße Edelkastanien ) 4,90 €

**...zum Beginn oder für zwischendurch würzige Leckereien**

- **Pfifferlings-Kartoffelstrudel**  
*mit Wildkräutersalat und Apfeldressing* 6,90 €

**...winterliche Gaumenfreuden althergebrachter Hausmannskost**

- **Die schönsten Stücke der Gans** ( nach altem Brauch )  
*Thüringer Klöße, Rotkohl* ¼ 19,90 €
- **Bauernente Traditionell**  
*Thüringer Klöße, Rotkohl* ¼ 13,90 €  
½ 15,90 €

**...etwas Besonderes heimatlicher Art in der Vorweihnachtszeit**

- **Grünkohl mit Kasseler und Pinkel** ( geräucherte, grobkörnige Knacker-Wurst )  
*Petersilienkartoffeln* 13,90 €
- **Wildgulasch**  
*Kartoffel-Klöße, Wirsing* 15,90 €
- **Ochsenbäckchen**  
*Kartoffelspeckpüree, Rosenkohl* 16,90 €
- **Rinder-Roulade**  
*Thüringer Klöße, Rotkohl* 16,90 €

**...vielleicht doch etwas Süßes zum Abschluss**

- **Bratapfelparfait**  
*mit Beerenobst* 6,90 €
- **Kaiserschmarren**  
*an Gewürz-Birnen Ragout* 6,90 €

**Viel Freude, guten Appetit Ihr Erfurter Augustiner-Gastgeber Uwe Machnik mit seinem Team**