

SALATE/ SALAD

Feiner Weißkrautsalat 6,90€
fine white cabbage salad

Kleiner gemischter Salat 9,50€
aus verschiedenen Blattsalaten, Rohkost, Gurke, Tomate und einer
Honig-Senf-Vinaigrette
Small mixed salad, a blend of various leaf greens, fresh vegetables,
cucumber, tomato and a honey-mustard vinaigrette

Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette
wahlweise mit:

- gebratener Hähnchenbrust in einer Cornflakes-Panade 19,90€
Salad with honey-mustard vinaigrette and fried chicken breast in a cornflake crust
oder
- in Rosmarin gebratenem Lachsfilet 21,90€
Salad with a honey-mustard vinaigrette and rosemary-seared salmon fillet

Olivenbrot mit Burrata 13,90€
knuspriges Olivenbrot, Burrata, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum
und Balsamico Creme
crispy olive bread with burrata, tomatoes, onions, garlic, basil and garnished
with balsamic glaze

SUPPEN/ SOUPS

Karotten-Ingwer-Süppchen - **vegan** 10,90€
mit Orange, Kokosmilch und garniert mit
frittiertem Karottenstroh
Carrot-ginger soup with orange, coconut milk
and garnished with fried carrot strands

Ukrainische Soljanka 8,90€
herzhafte Gemüse-Wurst-Suppe
Ukrainian solyanka, vegetable-sausage-soup

Sächsisches Kartoffelcremesüppchen 9,90€
mit Wiener Würstchen, Lauchstreifen und Petersilie
potato-cream soup garnished with pork sausages, green leek
stripes and parsley

ETTRICH`S

KLEINE SPEISEN/ SMALL DISHES

Knusprige Potato-Dippers (Kartoffelecken) 9,50€

mit würzigem Kräuterschmand, Dattel-Curry-Frischkäse Dip oder Trüffelmayonaise

Crispy Potato Wedges served with savory herb sour cream, with date curry cream cheese dip or with truffle mayonnaise

Feines Würzfleisch 9,90€

aus Schweinefleisch, Champignons und mit Käse überbacken, dazu Baguette

“Würzfleisch” a kind of ragout fin, prepared from pork, mushrooms and topped with melted cheese, served with baguette

Grillkäse 19,90€

im Räucherschinkenmantel mit Paprika-Fenchel-Zwiebelgemüse, Knoblauch, Olivenöl und geröstetem Baguette

Grilled cheese wrapped in smoked ham with paprika-fennel-onion vegetables, garlic, olive oil and toasted baguette

VEGETARISCH/ VEGETARIAN

Pikantes Thai Curry - *vegan* 24,50€

mit Glasnudeln, Gemüse, Zuckerschoten, Ananas, Ingwer, Kokosmilch und gerösteten Erdnüssen

Spicy Thai curry with glass noodles, vegetables, sugar peas, pineapple, ginger, coconut milk and roasted peanuts

oder

für **Nichtvegetarier** mit gebratener Hähnchenbrust in einer 28,50€

Cornflakes-Panade

For non-vegetarians with fried chicken breast in a cornflake crust

Zwei herzhaftes Gemüse-Kräuterschnitzel	21,90€
aus Erbsen-, Möhren- und Lauchgemüse mit Letscho, Crème fraîche und Röstitaler	
Two hearty vegetable-herb schnitzels made from pease, carrots and leek with "Letscho" (traditional hungarian sauce), Crème fraîche and roasted potato	
Kartoffel-Spinat-Gratin	17,90€
mit Blattspinat, Kirschtomaten und einer Weißweinsahnesauce, überbacken mit einer Käsevariation und garniert mit gerösteten Kürbiskernen	
Potato and spinach gratin with leaf spinach, cherry tomatoes and white wine cream sauce baked with a selection of cheeses and garnished with roasted pumpkin seeds	
Hausgemachte Spinatknödel	18,90€
mit gehobeltem Grana Padano und zerlassener Butter	
Homemade spinach dumpling with "Grana Padano" and melted butter	
Veggie Burger	20,90€
Gemüsepatte serviert im Sesambrötchen, Dattel-Curry-Creme, Rucola, dazu Süßkartoffelpommes	
Vegetable patty served in sesame bun, date curry cream, arugula, with sweet potato fries	

FISCH/ FISH

Gebratenes Zanderfilet	26,90€
mit Kräuterbutter, Honig-Thymian Karotten, dazu Kartoffelpüree	
Pan-fried pike-perch fillet with herb butter, honey-thyme carrots served with mashed potatoes	
Forelle "Müllerin Art" (frisch aus dem Rathmannsdorfer Lachsbach)	29,50€
mit Petersilienkartoffeln, Zitronenscheiben und aufgeschäumter Butter	
Trout "meunière" with parsley potatoes, lemon slices and foamed butter	
Gebratenes Lachsfilet	21,90€
auf Salat, mit Honig Senf Vinaigrette	
Pan-seared salmon fillet on Salad with honey-mustard vinaigrette	

ETTRICH`S

GESCHMORTES & GEBRATENES BRAISED & FRIED

Rauensteiner Rindsgulasch	25,90€
dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße mit Semmelbutter Beef goulash with pickled cabbage, potato dumplings with browned bread-crumb butter	
“Urkrostitzer” Dunkelbierbraten	23,90€
mit Apfelrotkohl, gebratenen Semmelknödelscheiben und Dunkelbiersauce Dark beer roast with apple red cabbage, fried bread dumpling slices and dark beer gravy	
“Elsässer” Burger	22,90€
Sesambrötchen gefüllt mit Schnitzel vom Schwein, Camembert, Röstitaler, Preiselbeeren und dazu Süßkartoffelpommes “Elsässer” Burger with pork schnitzel, Camembert, roasted potato, lingonberries between an sesame bun served with sweet potato fries	
Gebratene Schweineleber	20,90€
auf Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln und einem Apfelring Fried pork liver with mashed potatoes, fried onions and an apple ring	
“Elbflorentzeller”	21,90€
Gebatene Hähnchenbruststreifen mit Gnocchi auf mediterranem Gemüse, garniert mit Grana Padano Pan-fried chicken breast strips with gnocchi on Mediterranean vegetables, garnished with Grana Padano	
Paniertes Schnitzel	24,90€
vom Schweinerücken, mit Pommes frites Breaded schnitzel from pork lion steak served with French fries	
oder	
von der Hähnchenbrust, mit Pommes frites Breaded schnitzel from chicken breast served with French fries	
Steak “au four”	28,90€
Schweinerücken, Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Pommes frites Pork Lion Steak topped with “Würzfleisch” and melted cheese, served with french fries	
Spaghetti Bolognese	19,90€
mit geriebenen Grana Padano und frischem Basilikum Spaghetti Bolognese with grated Grana Padano and fresh basil	

BEILAGEN/ SIDE

Portion: Bratkartoffeln, Kartoffeln, Pommes Frites, Kartoffel- püree, Semmelknödel, Süßkartoffelpommes oder Kartoffelecken Fried potatoes, Potatoes, Frenche fries, potato mash, bread dumplings, sweet potato fries or potato wedges	je 6,90€
Portion: Ketchup, Senf, Mayonnaise, Kräuterschmand, Dattel-Curry-Frischkäse Dip oder Trüffelmayonnaise Ketschup, mustard, mayonaise, herb sour cream, date curry cream cheese dip or truffle mayonnaise	je 1,00€

DESSERTS/ DESSERTS

Gezuckerter Espresso auf vanilleeis und Schlagsahne Sweetened espresso on vanilla ice cream with whipped cream	5,90€
Sächsische Quarkkälchen mit Apfelmus und Schlagsahne "Quarkälchen" (traditional saxony dessert), potato cream with raisins and apple pieces, fried with applesauce and whipped cream	10,90€
Haselnuss-Baileys-Parfait mit Giotto-Füllung dazu Karamellsauce und Schlagsahne Hazelnut Baileys parfait with Giotto filling, caramel sauce and whipped cream	11,90€

KUCHEN/ CAKES

Dresdner Eierschecke	local speciality	4,50€
Portion Schlagsahne	portion whipped cream	1,70€

... weitere Kuchenauswahl nach Tagesangebot in unserer Kuchenvitrine

ETTRICH`S

EISBECHER

Walnuss Becher	10,90€
Schokoladen Eis, Walnuss Eis mit Walnüssen, Schlagsahne und Schokoladensauce	
Eierlikör Becher	10,90€
Schokoladen Eis, Vanille Eis mit Eierlikör und Schlagsahne	
Frucht Becher	9,50€
Gemischtes Fruchteis, Früchte der Saison, Schlagsahne und Fruchtsauce	
Schoko Traum	10,90€
Schokoladen Eis, Vanille Eis mit Schlagsahne und Schokosauce	
Amaretto Becher	10,90€
Erbeer Eis, Schokoladen Eis, Vanille Eis mit Amarettolikör, Amarettinis und Schlagsahne	
Heiße Liebe	11,50€
Vanille Eis, mit heißen Himbeeren, Schlagsahne und Himbeersauce	
Kinder Eisbecher "Mickey Mouse"	5,90€
Vanille Eis und Frucht Eis mit Schlagsahne, Smarties und bunten Streuseln	
Eiskaffee	5,60€
Vanille Eis, eiskalter Kaffee und Schlagsahne	
Eisschokolade	5,60€
Schokoladen Eis, eiskalte Trinkschokolade und Schlagsahne	

ETTRICH`S



KINDERKARTE

Käpt'n Blaubärs - Lieblingsessen 9,90€

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Salat
Fish sticks with mashed potatoes and salad

Mickey-Mouse - Superschmaus 8,90€

Wiener Würstchen mit Pommes frites
Vienna sausages with French fries

Scooby-Doo mag gern 7,90€

Kartoffeln mit Bratensauce und Buttergemüse
Potatoes with gravy and buttered vegetables

Susi und Strolchi lieben 9,50€

Spagetti Bolognese mit Grana Padano und Basilikum
Spagetti Bolognese with Grana Padano and basil

Captain Balu genießt 14,90€

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites
Breaded schnitzel from pork lion steak served with French fries

zum Nachtisch gibt es ...

1 Eiskugel nach Wahl (Schoko, Erdbeer, Vanille, Stracciatella) 3,90€

mit Schokosauce und bunten Streuseln
1 scoop of ice cream of your choice with chocolate sauce and colorful sprinkles

Apfelmus mit Sahne 4,50€

Applesauce with whipped cream