

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** 22,90€
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

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

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

KLEINE SPEISEN/ SMALL DISHES

Knusprige Potato-Dippers (Kartoffelecken) 9,50€

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

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 herzhafte Gemüse-Kräuterschnitzel 22,90€

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 18,90€

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€

Gemüsepattie 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 27,90€

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 22,90€

auf Salat, mit Honig Senf Vinaigrette

Pan-seared salmon fillet on Salad with honey-mustard vinaigrette

ETTRICH`S

GESCHMORTES & GEBRATENES BRAISED & FRIED

Rauensteiner Rindsgulasch dazu Sauerkraut und Kartoffelklöße mit Semmelbutter Beef goulash with pickled cabbage, potato dumplings with browned bread-crumb butter	25,90€
“Urkrostitzer” Dunkelbeerbraten mit Apfelrotkohl, gebratenen Semmelknödelscheiben und Dunkelbiersauce Dark beer roast with apple red cabbage, fried bread dumpling slices and dark beer gravy	23,90€
“Elsässer” Burger 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	22,90€
Gebratene Schweineleber auf Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln und einem Apfelring Fried pork liver with mashed potatoes, fried onions and an apple ring	21,90€
“Elbflorentzeller” Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Gnocchi auf mediterranem Gemüse, garniert mit Grana Padano Pan-fried chicken breast strips with gnocchi on Mediterranean vegetables, garnished with Grana Padano	21,90€
Paniertes Schnitzel 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	24,90€
Steak “au four” Schweinerücken, Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Pommes frites Pork Lion Steak topped with “Würzfleisch” and melted cheese, served with french fries	28,90€
Spaghetti Bolognese mit geriebenen Grana Padano und frischem Basilikum Spaghetti Bolognese with grated Grana Padano and fresh basil	19,90€

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 Quarkkäulchen mit Apfelmus und Schlagsahne "Quarkäulchen" (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	





KINDERKARTE

Käpt'n Blaubärs - Lieblingessen

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