

ETTRICH`S

SALATE/ SALAD

Feiner Weißkrautsalat 5,90€
fine white cabbage salad

Winterlicher Salat 9,50€
aus verschiedenen Blattsalaten, Granatapfelkerne,
Orange, Walnüssen und Honig Senf Vinaigrette
Winter salad made of various leaf salads, pomegranate seeds,
orange, walnuts and honey-mustard vinaigrette

Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing 19,90€
wahlweise mit:

- gebratener Hähnchenbrust in einer Cornflakes-Panade
Salad with herb yogurt dressing and fried chicken breast in a cornflake crust

oder

- in Rosmarin gebratenem Lachsfilet
Salad with herb yogurt dressing and rosemary pan-seared salmon fillet

SUPPEN/ SOUPS

Winterliches Rotkohlsüppchen - vegetarisch 9,90€
verfeinert mit Crème fraîche und Pistazien-Crumble
Wintery red cabbage soup enhanced with crème fraîche and pistachio crumble

Ukrainische Soljanka 8,50€
herzhafte Gemüse-Wurst-Suppe
Ukrainian solyanka, vegetable-sausage-soup

Karotten-Ingwer-Süppchen - vegan 10,50€
mit Orange, Kokosmilch und garniert mit
frittiertem Karottenstroh
Carrot-ginger soup with orange, coconut milk
and garnished with fried carrot strands

ETTRICH`S

KLEINE SPEISEN/ SMALL DISHES

Knusprige Potato-Dippers (Kartoffelecken) 8,90€
mit würzigem Kräuterschmand
Crispy Potato Wedges with savory herb sour cream

Feines Würzfleisch 8,90€
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

Gratinierte Ziegenfrischkäse-Speck-Praline 14,90€
im Blätterteig auf Zwetschgenröster
Gratined goat cheese and bacon praline in puff pastry on plum compote

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 22,50€
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
Cornflakes-Panade 27,90€
For non-vegetarians with fried chicken breast in a cornflake crust

ETTRICH`S

Zwei herzhafte Gemüse-Kräuterschnitzel 19,90€
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-Rosenkohl-Gratin 18,90€
mit Frühlingzwiebeln und dreierlei Käse überbacken
Potato and brussels sprouts gratin topped with spring onions
and three types of cheese

oder

für **Nichtvegetarier** mit Chorizo (scharfe spanische Salami) 19,90€
For non vegetarians with chorizo (spicy Spanish salami)

GESCHMORTES & GEBRATENES BRAISED & FRIED

“Elsässer” Burger 19,50€
zwischen einem Sesambrötchen, Camenbert, Röstitaler, Schnitzel vom
Schwein, Preiselbeeren und dazu Süßkartoffelpommes
“Elsässer” Burger with pork schnitzel, Camenbert, roasted potato,
lingonberries between an sesame bun served with sweet potato fries

Rauensteiner Wildgulasch 23,90€
dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbutter
Wild goulash with Brussels sprouts and bread crumbs

“Urkrostitzer” Dunkelbeerbraten 22,90€
mit Apfelrotkohl, gebratenen Semmelknödelscheiben
und Dunkelbiersauce
Dark beer roast with apple red cabbage, fried bread dumpling
slices and dark beer gravy

ETTRICH`S

Hähnchen "Calvados"	22,50€
gebratenes Hähnchenbrustfilet auf sautierten Calvadosäpfeln dazu Kartoffelkloßkrusteln Pan-fried chicken breast filet on sautéed Calvados apples, served with potato dumpling crusts	
Paniertes Schnitzel	23,50€
vom Schweinerückensteak, mit Pommes frites Breaded schnitzel from pork lion steak served with French fries	
Steak "au four"	28,90€
Schweinerückensteak, Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Pommes frites Pork Lion Steak topped with "Würzfleisch" and melted cheese, served with french fries	
Spaghetti Bolognese	17,90€
mit geriebenen Emmentaler und frischem Basilikum Spaghetti Bolognese with grated Emmental cheese and fresh basil	

FISCH/ FISH

Gebratenes Lachsfilet in einer Mandelhülle	25,90€
mit Porree-Rahmen-Gemüse dazu Kartoffel-Püree Pan-fried salmon filet in an almond crust with leek cream vegetables served with mashed potatoes	
Forelle "Müllerin Art" (frisch aus dem Rathmannsdorfer Lachsbach)	27,90€
mit Petersilienkartoffeln, Zitronenscheiben und aufgeschäumter Butter Trout "meunière" with parsley potatoes, lemon slices and foamed butter	

ETTRICH`S

BEILAGEN/ SIDE

Portion: je 5,90€

Bratkartoffeln, Kartoffeln, Pommes Frites,
Semmelknödel oder Kartoffelecken

Fried potatoes, Potatoes, Frenche fries, bread dumplings
or potato wedges

Portion:

Ketchup, Senf, Mayonnaise, Kräuterschmand

je 0,80€

Ketschup, mustard, mayonaise and herb sour cream

DESSERTS/ DESSERTS

Gezuckerter Espresso

5,50€

auf vanilleeis und Schlagsahne

Sweetened espresso on vanilla ice cream with whipped cream

Sächsische Quarkäulchen

10,90€

mit Apfelmus und Schlagsahne

“Quarkäulchen” (traditional saxony dessert), potato cream with
raisins and apple pieces, fried with applesauce and whipped cream

Bratapfelparfait

11,90€

mit Karamellsauce, Schlagsahne

Baked apple parfait with caramel sauce and whipped cream

KUCHEN/ CAKES

Dresdner Eierschecke

local speciality

4,40€

Apfelkuchen mit Streusel

Apple pie with crumble

4,40€

Kleckselkuchen

Cake with quark, poppy seeds and cherry jam

4,40€

Portion Schlagsahne

portion whipped cream

1,70€

weitere Kuchen nach Tagesangebot.
