

SALATE/ SALAD

Feiner Weißkrautsalat 5,90€
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 Zanderfilet 21,90€
Salad with a honey-mustard vinaigrette and rosemary-seared pikeperch fillet

SUPPEN/ SOUPS

Rinderkraftbrühe 9,50€
mit Fritatten und Gemüseinlage
Beef broth with sliced pancake (Fritatten) and vegetables

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

Apfel-Sellerie Süppchen - vegetarisch 10,50€
mit Calvados und frittiertem Selleriestroh
Apple-celery soup with Calvados and crispy fried celery strands

KLEINE SPEISEN/ SMALL DISHES

Knusprige Potato-Dippers (Kartoffelecken) 9,00€
mit würzigem Kräuterschmand **oder** Dattel-Curry-Frischkäse Dip
Crispy Potato Wedges with savory herb sour cream or with date curry cream cheese dip

Feines Würzfleisch 9,50€
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

Blätterteigtürmchen mit Ziegenfrischkäse 14,90€
dazu Bacon, Gewürzzwetschgen, Feige und Pistazienschrot
Puff pastry tower with goat cheese and bacon, served with spiced plum
compote, fig and pistachio crumble

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

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-Schwarzwurzel Gratin	16,90€
mit Lauchzwiebeln und würzigem Emmentaler überbacken	
Potato and salsify gratin baked with spring onions and tangy Emmental cheese	
Hausgemachte Spinatknödel	17,90€
mit gehobeltem Grana Padano und zerlassener Butter	
Homemade spinach dumpling with "Grana padano" and melted butter	
Veggie Burger	19,90€
Gemüsepattie serviert im Sesambrötchen, Dattel-Curry-Creme, Rucola, dazu Süßkartoffelpommes	
Vegetable patty served in sesame bun, date curry cream, arugula, with sweet potato fies	

GESCHMORTES & GEBRATENES BRAISED & FRIED

Rauensteiner Wildgulasch	25,90€
dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbutter	
Venison goulash with Brussels sprouts, potato dumplings with browned bread-crumb butter	
"Urkrostitzer" Dunkelbierbraten	22,90€
mit Apfelrotkohl, gebratenen Semmelknödelscheiben und Dunkelbiersauce	
Dark beer roast with apple red cabbage, fried bread dumpling slices and dark beer gravy	
"Elsässer" Burger	21,90€
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	

Hähnchen “Calvados”	23,50€
gebratenes Hähnchenbrustfilet auf sautierten Calvadosäpfeln mit Granatapfelkernen, dazu Kartoffelkloßkrusteln	
Pan-fried chicken breast fillet on sautéed Calvados apples with pomegranate seeds, served with crispy potato dumpling bites	
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	17,90€
mit geriebenem Emmentaler und frischem Basilikum	
Spaghetti Bolognese with grated Emmental cheese and fresh basil	

FISCH/ FISH

Gebratenes Zanderfilet	25,90€
mit Schwarzwurzel-Fenchelrahmgemüse dazu	
Kartoffelerbspüree	
Pan-fried pikeperch fillet with salsify-fennel cream vegetable medley, served with potato-pea mash	
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	

BEILAGEN/ SIDE

Portion: Bratkartoffeln, Kartoffeln, Pommes Frites, Kartoffel- je 6,90€
Erbspüree, Semmelknödel oder Kartoffelecken
Fried potatoes, Potatoes, French fries, potato-pea mash,
bread dumplings or potato wedges

Portion: Ketchup, Senf, Mayonnaise, Kräuterschmand je 1,00€
oder Dattel-Curry-Frischkäse Dip
Ketchup, mustard, mayonnaise, herb sour cream and
date curry cream cheese dip

DESSERTS/ DESSERTS

Gezuckerter Espresso 5,90€
auf vanilleeis und Schlagsahne
Sweetened espresso on vanilla ice cream with whipped cream

Sächsische Quarkkäulchen 10,90€
mit Apfelmus und Schlagsahne
“Quarkkäulchen” (traditional saxony dessert), potato cream with
raisins and apple pieces, fried with applesauce and whipped cream

Stollenparfait 11,90€
mit lauwarmen Glühweinkirschen und Schlagsahne
Christmas stollen parfait with warm mulled wine cherries and whipped cream

KUCHEN/ CAKES

Dresdner Eierschecke	local speciality	4,50€
Apfelkuchen mit Streusel	Apple pie with crumble	4,50€
Rosinen- & Mandelstollen	Christmas stollen with raisins or almonds	4,00€
Portion Schlagsahne	portion whipped cream	1,70€

weitere Kuchen nach Tagesangebot.

EISBECHER

Walnuss Becher	10,50€
Schokoladen Eis, Walnuss Eis mit Walnüssen, Schlagsahne und Schokoladensauce	
Eierlikör Becher	9,90€
Schokoladen Eis, Vanille Eis mit Eierlikör und Schlagsahne	
Frucht Becher	9,00€
Gemischtes Fruchteis, Früchte der Saison, Schlagsahne und Fruchtsauce	
Schoko Traum	9,00€
Schokoladen Eis, Vanille Eis mit Schlagsahne und Schokosauce	
Amaretto Becher	9,50€
Erbeer Eis, Schokoladen Eis, Vanille Eis mit Amarettolikör, Amarettinis und Schlagsahne	
Heiße Liebe	10,00€
Vanille Eis, mit heißen Himbeeren, Schlagsahne und Himbeersauce	
Kinder Eisbecher "Micky 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	