

Saisonspezialitäten

Meißner Schwerter

„Saison-Bier“

Flasche 0,5 l 4,50 €

Erfrischende hausgemachte Drinks

Himbeer-Limettenlimonade 6,50 €
(Himbeeren/Himbeersirup/Limette/Minze/Mineralwasser/Sprite)

Gurken- Zitronen-Wasser 6,50 €
(Gurkensirup/ Gurke/Zitrone/Mineralwasser/)

Holunder-Johannisbeer-Limonade 6,50 €
(Holunderblütensirup/Johannisbeeren/Johannisbeernektar/Mineralwasser/Minze)

Tagessuppe

(informieren Sie sich an einer unserer Tafeln oder fragen Sie unser Servicepersonal)
(find out more on one of our boards or ask our service staff)

6,20 €

Sommer Trio - sächsischer Wurstsalat, Antipastisalat „griechische Art und Bärlauchcreme, dazu Fladenbrot“ ^(10, 11, 12)

Summer Trio - Saxon sausage salad, Greek-style antipasti salad and wild garlic cream, served with flatbread
14,90 €

Sächsisches Bratenbrot

Kalt - Brot mit Senf, Meerrettich, Schweinebraten, Gewürzgurke und Zwiebeln ^(12,14)
Cold - Bread with mustard, horseradish, roast pork, pickle, and onions
14,90 €

Warm - Brot mit Senf, Meerrettich, Schweinebraten, Bratensoße und Spiegelei ^(12, 14, 16)
Warm - Bread with mustard, horseradish, roast pork, gravy, and a fried egg
16,90 €

Rinderzunge mit Buttererbsen, dazu Herzoginkartoffeln ⁽¹²⁾

„Beef tongue with butter peas, and Duchess potatoes
21,90 €

Spreewälder Schnitzel

Schweineschnitzel mit Meerrettich, Sauerkraut, Gewürzgurke und Käse überbacken,
dazu Röstkartoffeln ^(10, 11, 12)
Pork schnitzel topped with horseradish, sauerkraut, a pickle, and cheese (gratinated), served with roasted potatoes
19,90 €

Süß trifft sauer „Johannisbeer-Baiser-Traum „ Baiser, Johannisbeermus, Joghurt-Quark, Sahne ^(10, 11, 14)

Sweet meets sour: "Currant Meringue Dream" Meringue, currant purée, yogurt-quark mixture, whipped cream
7,90 €