

## Winterwochenkarte

### Unsere Weinempfehlung:

**Glühwein rot, rose und weiß**, Meissener Winterwein 0,2 l: 5,50

Hierfür wurden ausgewählte sächsische Weine mit aromatischen, winterlichen Gewürzen verfeinert. Feinherb im Geschmack. Ein besonderer Genuss!

**Grünkohl**, hausgemacht 21,90

mit Bregenwurst, Kasseler und Salzkartoffeln

**Labskaus**, hausgemacht 20,90

aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen

als Beilage reichen wir Matjesfilet, Gewürzgurke, Rote Bete und Spiegelei

**Flammkuchen aus dem Ofen** 12,90

klassisch mit Speck und Zwiebeln oder Käse und Lauch

**Meerestriologie**: Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet 16,50

mit frischen Zwiebelringen dazu Baguette und Butter

**Golubzi**, hausgemacht 21,20

2 kleine Kohlrouladen, gefüllt mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Linsen, Bulgur, Zwiebeln in einer Tomatenparikasauce

**Rumpsteak**, 250 Gramm 37,60

mit Kräuterbutter an Bohnen mit Kräuterkartoffeln

**Sülze**, hausgemacht 18,90

mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Kräuterkartoffeln

**Currybockwurst**, 160 Gramm mit Pommes Frites 12,90

**„Fish and Chips“**, Fischfilet, paniert und gebacken 16,20

mit Kartoffelpalten und Remoulade

**Bratheringsfilets**, mild-sauer eingelegt mit Salzkartoffeln 17,90