

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 Kartoffelspalten und Remoulade

Bratheringsfilets, mild-sauer eingelegt mit Salzkartoffeln 17,90