

Wochenkarte

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

Flammkuchen aus dem Ofen 12,90

klassisch mit Speck und Zwiebeln oder Käse und Lauch

Golubzi, hausgemacht 21,20

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

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

Pangasiusfilet, gebraten 16,90

mit Kartoffelsalat

Unsere Weinempfehlung:

Grünschnabel 2025, QbA halbtrocken, 10,5 %

Der Grünschnabel – jung, erfrischend, und wie immer etwas vorlaut – unser erster Wein vom neuen Jahrgang. Er besticht durch seine Jugendlichkeit, einem Bukett von exotischen Früchten mit einer schönen abgestimmten Balance von natürlicher Restsüße und einer frischen lebendigen Säurestruktur. Im Glas präsentiert er sich mit Aromen von Pfirsich, Maracuja, Litschi und Pink Grapefruit. Feiern Sie mit! 10 Jahre Grünschnabel!

0,1 l : 4,50

0,2 l : 8,50

0,75 l : 29,90