

Vorspeisen

Beehmsche Knublichsupp

*Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel
Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons*

Suppe nach Angebot

ändert sich Wöchentlich

Tasse 6,50 € Terrine 7,90 €

Würzflaasch mit dor guten Drasdner Suss

*Ragout vom Schweinerücken
mit Pilzen, Zitrone, Dresdener Worcestersauce und Toast
8,90 €*

Hauptgänge (is deftsche Zeich)

Ziegekääs mit dor Ruten Beet

*Gratinierter Ziegenkäse mit braunem Zucker unterm Grill
auf Rote Beete Carpaccio mit Balsamico und Rucolabeet und Toast
15,90 €*

Kaasspätzle

*Hausgemachte Eierspätzle mit Zillertaler Bergkäse verfeinert
knusprige Röstzwiebel angeschwitzt dazu ein Salatbouquet mit Dressing
17,90 €*

Hackbrotten ausm Ofen

*Bärensteiner Hackbraten mit Kräutern – Kartoffelstampf mit Lauch
dazu Salatgarnitur mit Dressing
17,90 €*

dor Harisch dar noch nie Sex hat

*Eingelegter Rauchmatjes von der Nordsee
mit Zwiebelringen an Salzkartoffeln in Butter und Salatbouquet
18,90 €*

Panierte Sau

*Knuspriges Schweineschnitzel nach Wiener Art
glasiertes Gemüse der Saison und Butterkartoffeln*
19,50 €

vom Huh de Brust

*Gefüllte Hähnchenbrust mit Feta
konfierten Cherry Tomaten am Stil
dazu Stampfkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch*
21,90 €

Broten vu dor Sau

*Über Nacht geschmorter Schweinebraten
dazu Apfel- Zimt- Rotkraut und Erzgebirgische Klöße*
21,90 €

Gulasch vom Harsch vu dor Hammit

*Traditionell zubereiteter Wildgulasch mit Apfel- Zimt- Rotkraut
und Original Böhmisches Knödel aus Schlackenwerth*
22,90 €

Gebrotner Lachs

*Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zitrone und Thymian
Rahmspinat und hausgemachtem Kartoffelgratin*
25,90 €

vu dor Wilden Sau - Medaillons und Schwamme

*Wildschweinmedaillons mit getrocknetem Speck
auf Pilzen in Rahm dazu Kartoffelrösti*
25,90 €

Dessert (Dor Sieße Abschluss)

Crème Brûlée

*Karamellisierte Vanillecreme
mit Früchten - am Tisch flambiert -*
6,90 €

dor hemm gemachter Appelstrudel

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
Eis und frischer Schlagsahne*
8,90 €