

*Auswahl von Hausmacher Wurst mit saurem Gemüse
Frischer Hackepeter mit Zwiebeln und Cornichons
Rohes und gekochtes Sächsisches Landschinken
mit Spargel und Sahnemeerrettich
Matjesfilet nach Hausfrauenart
Gegrillte Hähnchenschenkel
Schweinskopfsülze mit Remoladensauce*

*Ukrainische Soljanka
oder
Ungarische Gulaschsuppe*

*Krustenschweinebraten mit Schwarzbiersauce
oder
Schweinebraten mit Meissner Porterbiersauce
auf Sauerkraut
mit Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln*

*Deftige Käseauswahl
Krautsalat mit Kümmel
Saure Bohnen und eingelegte Rote Beete*

*Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanillesauce*

Preis pro Person: 18,00 €

Gäseauswahl, scheen mid Weindrauben garnierd.

*Italijscher Mozzarella mid Dommahde
un frisch gezubbtten Basilikum.*

*Roastbeef rosa vom jungschen Bullen mid Mährräddch
Galter Brahden, gebögelde Zunge und Säggs'scher Landschingen.*

*Frisch durchgeleieerdder Haggebeder mid Zwiebeln
saurem Gemiese und Schbeggfedd.*

Lagsforelle mid zwee schenen Soßen.

Räucherfisch

Säggs'sche Garrdoffelsubbe mid Wörrschdln

oder

Schnibbelbohnenubbe

*Säggs'scher Gräuderbrahden mid Grine Gleeße
un Abbelrotgohl*

Gassler mid Sauergraud un Behm'schen Gnedel

*Leggerer Garrdoffel un Nudelsalad
Schnellbobnen un Senfgurgen*

*Gäseglitscher
Heidelbeerspeise*

Preis pro Person: 20,00 €



Internationale Käseauswahl garniert mit Trauben und Feigen

Luftgetrockneter Sächsischer Landschinken an Honigmelone

Rosagebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Gepökelte Rinderzunge

Räucherfischplatte

Antipasti mit eingelegtem mediterranen Gemüse

Skandinavischer Lachs und Flusskrebse

mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

*Kanadische Lachscremesuppe
oder Ungarischer Kesselgulasch*

Rosa gebratenes Sauenfilet mit Pizrahmsauce

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

mit Kräuterreis und Kroketten

Käse -Wurstsalat

Nudelsalat mit Ruccola und Kirschtomaten

Joghurt - Minzcreme

Mousse au Chocolate

Preis pro Person: 22,00 €

*Internationale Käseauswahl garniert mit Trauben und Feigen
Luftgetrockneter Sächsischer Landschinken an Honigmelone
Rosagebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich
Entenbrust auf Orangenkompott mit grünem Pfeffer
Räucherfischplatte
Antipasti mit eingelegtem mediterranen Gemüse
Frischer Hackepeter mit Zwiebeln und saurem Gemüse
Skandinavischer Lachs und Flusskrebse
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce*

*Kaiserschotensuppe mit Schinkenstreifen
Geflügelbrühe mit Juliengemüse und Streifen
von Kräuterpfannkuchen*

*Poulardenbrust in Champignon - Rahmsauce
Schweinefilet mit Schwarzbiersauce
Böhmische Knödel, Kroketten
und Kaisergemüse*

*Nudelsalat mit Rucola und Kirschtomaten
Herzhafter Rindfleischsalat
Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse*

*Obstschale
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce*

Preis pro Person: 24,00 €