

Vorspeisen und Salate

*Kleiner gemischter Salat
mit unserem Hausdressing mariniert 2,8* 3,90 €

*Großer gemischter Salat mit unserem Hausdressing mariniert,
Hähnchenbruststreifen, Grillchampignons, gehobeltem Käse,
geröstetem Sesam und Brot 2,8* 8,90 €

*Gebäckener Camembert mit Preiselbeeren
und mariniertem Salat
Dazu reichen wir Weißbrot 2,8* 5,50 €

Suppen

*Soljanka nach Ostdeutschem Rezeptbuch
mit Sahnehaube und Weißbrot 2,3,4,8* 3,90 €

Im Kessel serviert (Wenn es etwas mehr sein darf) 6,50 €

Tomatensuppe mit Sahne verfeinert und Petersilie 8 3,50 €

Gern reichen wir Brot zu Ihrer Suppe

*Für Beilagenwechsel erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €.
Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.*

Traditionelles

<i>Forellenfilets einmal naturell gebraten mit Kräuterbutter und einmal in Kräuterpanade gebacken an Rahmsoße und Rot-Gelb-Karotten</i>	
<i>Dazu reichen wir Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln 1,8</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Kleiner Auflauf von Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Pilzen und Nudeln in cremiger Soße mit Käse überbacken 2,4,8</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Hausgemachte Kaninchen- Gemüsesülze an Remouladensoße mit Bratkartoffeln und Salat 2,4,8</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Förster Art“ mit Rahmpilzen und Käse überbacken an Bratkartoffeln und Salat 4,8</i>	<i>12,90 €</i>
<i>„Steak Würzfleisch“ Gebratenes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken an Karotten- Erbsengemüse und Pommes frites 4,5,8</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Flugenten-Keule mit Honig gratiniert an Apfel-Thymiansoße, Rotkohl und Kartoffelklößen 8</i>	<i>10,90 €</i>
<i>200g Rumpsteak an einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Speckbohnen- Bündchen 4,5,8</i>	<i>14,50 €</i>

*Für Beilagenwechsel erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €.
Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.*

Schmorgerichte

*Schweinebraten in Schwarzbiersoße
an Sauerkraut und Böhmisches Knödel 2,5,8* 8,90 € *

*Sauerbraten von der Wildschweinkeule an Rahmpilzen
und hausgemachten Semmelknödelscheiben 8,9* 12,90 € *

*„Gröstelpfanne“
Zerlei Fleisch an Zwiebeln und Pilzen
in herzhafter Soße an Kroketten im Pfännchen serviert
mit 2 Spiegeleiern und kleinem gemischtem Salat 2,5,8* 12,50 €

*Schmorbraten vom sächsischem Damwild
mit Wacholdersoße an Speckrosenkohl
und Böhmisches Knödel 3,4,8* 14,50 € *

Gern servieren wir Ihnen ab 17 Uhr

*Variation von Wurst-, Schinkenspezialitäten, sowie
regionale und internationale Käseraritäten
an hausgemachtem Chutney, Pesto, Brot und Butter 2,3,4,8* 8,90 €

*Für Beilagenwechsel erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €.
Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.*

** Diese Gerichte bereiten wir Ihnen gern als kleine Portion zu.*

„Alles rund um die gelbe Knolle“

*Würzfleisch in der Kartoffel mit Käse überbacken
an Zitronenecke und Toast 8* 5,50 €

*Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck, Röstzwiebeln,
Wienerwürstchen und Petersilie 2,4,8* 3,50 €

Im Kessel serviert (Wenn es etwas mehr sein darf) 5,50 €

*3 Scheiben knusprig gebackener Bacon an Kartoffelsalat
und kleinem gemischten Salat 4,8* 5,90 €

*Großer Kartoffelrösti an Sauerrahm,
cremigen Pilzen und kleinem Salat 4,5,8* 8,50 €

*Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln
an Kartoffelpüree 2,8* 8,50 €

*Für Beilagenwechsel erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €.
Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite*