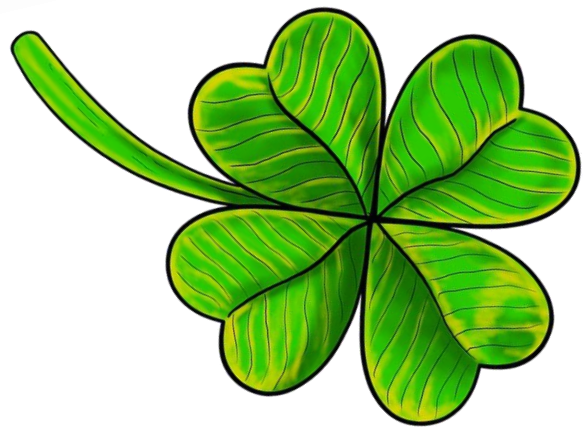


Neujahrskarte

2025



*Leckereien in den ersten
Wochen des neuen Jahres*

Vorspeisen & Salate

Erdäpfelcremesuppe

Eine leckere winterliche Kartoffelcremesuppe, mit klassisch sächsischen Aromen von Majoran und Liebstöckel, mit knusprigen Croutons und rauchfrischen Wiener Würstchenstücken 8.90 €

Kleiner gemischter Salat

Eine kleine Auswahl saisonfrischer Blattsalate, ergänzt mit fruchtigen Kirschtomaten und knusprigen Buttercroutons, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und Balsamico Creme 8.90 €

Hausgemachtes Würzfleisch

Hausgemachtes traditionelles Würzfleisch vom Huhn, verfeinert mit einem Schuss Rahm und frischen Champignons, gratiniert mit mild würzigem Edamerkäse, dazu reichen wir ofenfrisches Baguettebrot, Zitrone und Original Dresdener Worcester Sauce 9.90 €

Bunte Salat-Bowl

Ein gesunder Fitmacher ist unsere große bunte Salat-Bowl, mit marinierten saisonalen Blattsalaten, frischer Avocado, gerösteten Cashewkernen und ofenfrischen Baguettescheiben, wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust 17.90 € oder gegrillten Black Tiger Garnelen 21.90 €

Carpaccio vom irischen Rinderfilet

Hauchdünne Scheiben vom Filet des irischen Weiderindes, marinieren wir mit weißem Trüffelöl, hellem Balsamico, Pfeffer und Meersalz, anschließend verziert mit Tête de Moine (Käse vom Rad) und gerösteten Pinienkernen, dazu servieren wir knuspriges Knoblauchbaguette vom Grill 20.90 €
... gern auch als kleinere Probierportion 12.90 €

Klassiker

Schnitzel „Hamburger Art“

Ein goldgelb paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit einem frischen Setzei bedeckt, dazu leckere Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebeln und frischem Majoran 18.90 €

Hühnerbrustfilet „Exotisch“

Ein zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet wird mit zwei Pfirsichhälften und mildem Edamer gratiniert und auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu reichen wir eine Garnitur aus frischen Früchten sowie gebackene Mandelbällchen 19.90 €

Schweinerückensteak „Strindberg“

Ein zartes Steak vom Schweinerücken, gebraten in Eihülle mit gewürfelter Zwiebel, Bautz'ner Senf und saurer Spreewaldgurke, servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter und herzhaften Bratkartoffeln mit Bauchspeck, Zwiebel und frischem Majoran 20.90 €

Frisches Rumpsteak

Ein nach Ihren Wunsch gegrilltes 250g - Rumpsteak, vom besonders zarten, irischen Weideochsen, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, auf knackigem Pfannengrillgemüse und knusprig gebackenen Süßkartoffel-Pommes-Frites mit hausgemachten Kräuter-Dipp 35.90 €

Frischer Fisch

Mediterraner Fischtopf

Eine besondere Empfehlung unseres Küchenteams ist unser beliebter Fischtopf, mit verschiedenen Fischfilets, Grünschalmuschel, Black Tiger Garnelen und knackig frischen Gemüsesorten, perfekt abgestimmt mit einem Schuss Rahm, geschmolzenen Tomaten und frisch gehacktem Dill. Dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguettebrot 21.90 €

Peschels frischer Neujahrs - Karpfen

Ein viertelster Karpfen „Blau“, frisch aus der Köthel von Armin Peschels Fischzucht, im gewürzreichen Aromasud schonend gar gezogen und klassisch mit zerlassener Butter, leckerem Rotkohl und Petersilienkartoffeln gereicht 24.90 €

Norwegisches Lachsfilet

Ein saftig auf der Hautseite gebratenes Lachsfilet aus Norwegen, richten wir an auf knackigem Pfannengrillgemüse und leicht gerahmten frischen Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern 26.90 €

Vegetarisch

Gebackener Rahmkäse

Besonders mild und cremiger Rahmkäse, in handgemachter goldgelber Wiener Panade, auf knackigem Pfannen - Grillgemüse und leicht gerahmten Frischei – Bandnudeln, verfeinert mit frisch gehackten Kräutern 20.90 €

Vegan

Hausgemachte Linsenbolognese

Eine leckere hausgemachte vegane Bolognese von roten Linsen und geschmolzenen Tomaten, verfeinert und aromatisiert mit frischen italienischen Kräutern, serviert auf in etwas Olivenöl geschwenkten Hartweizen – Spaghettoni mit geriebenen veganen „Parmesan“ 15.90 €

Sächsische Tradition

Dresdner Sauerbraten vom Rind

Saftig zartes Fleisch von sächsischen Weiderindern, mehrere Tage im Gewürzsud eingelegt, anschließend kräftig geschmort und zu einer Rosinen – Lebkuchensoße vollendet, serviert mit hausgemachtem Rotkohl und zwei dampfend frischen Klößen mit gebräunten Semmelbröseln 24.90 €

Ofenfrische

Neujahresbraten

Knusprige Gänsekeule

Eine geschmorte saftige Gänsekeule servieren wir Ihnen knusprig-frisch aus dem Ofen, auf einem leckeren Beifußsößchen, mit hausgemachten Rotkohl und Thüringer Klößen mit Semmelschmelze 28.90 €

Saftig zarte Gänsebrust

Extra zart und knusprig geschmorte Gänsebrust, für Sie schon komplett vom Knochen gelöst, auf einem leichten Beifußsößchen, serviert mit hausgemachten Rotkohl und handgemachten Wickelklößen mit gebräunter Semmelbröselfüllung wie bei Oma 29.90 €

Rustikales

Rindfleischbolognese

Unsere hausgemachte Bolognese vom Rind, besonders fleischig und aromatisch mit italienischen Kräutern, servieren wir Ihnen auf leicht gebutterten Spaghettioni und gehobeltem Grana Padano 15.90 €

Hausgemachte Sülze

Hausgemachte Eisbeinsülze nach Omas Originalrezeptur, mit deftigen Bratkartoffeln und würziger Remouladensoße 16.90 €

Kartoffelrösti trifft Rauchlachs

Drei knusprige Kartoffelrösti im Duett mit norwegischen Lachs aus dem Rauch, mit einem leckeren Meerrettich-Schmand-Dipp und einem marinierten Salat im Glas 17.90 €

Unser Neujahrs - Burger

...kreieren wir in einem softigen Briochebrötchen, mit gegrilltem, leicht rauchigem Rindfleisch, einem knusprigen Schweizer Kartoffelrösti und Bergemmentaler, saftiger Tomate, ausgelassenen Bacon, Gewürzgurke, knackig frischem Salat sowie leckerer Burgersauce, dazu knusprig gebackene Pommes Frites 21.90 €

Kindergerichte

Klöße mit Soße

Zwei Thüringer Klöße, so wie sie die Großen essen,
mit leckerer Bratensoße 7.90 €

Nudeln mit Tomatensoße

Frische Bandnudeln mit
leckerer Tomatensoße
und geriebenen Käse 7.90 €

Phicken Nuggets

6 Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites,
Ketchup oder Mayo 8.90 €

Knusper Fischstäbchen

Knusprig panierte und gebackene Seelachsstäbchen
mit frisch gestampfter Kartoffel 8.90 €

Desserts

Für den perfekten kulinarischen Abschluss halten wir eine separate Karte mit
leckeren Dessertvariationen bereit. Sprechen Sie uns gern darauf an.

Zusatzstoffe und Allergene

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal Ihre Allergien und Unverträglichkeiten
mit. Wir beraten Sie gern und halten ebenfalls eine gesonderte Karte mit allen
gekennzeichneten Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit.