

Ancienne Cuisine

Entrée

- 1) Gurkensalat 4,30 €
Petite salade de concombres «recette grand mère»
- 2) Würzfleisch 7,90 €
Fricassée de porc à l'ancienne gratinée de fromage râpé et servie avec une tranche de toast grillée

Potage

- 3) Kartoffelsuppe 5,40 €
Potage de pommes de terre, 8,50 €
rondelle de saucisse de Strasbourg

vegan/végétarien

- 4) hausgemachter Kräuterquark 12,90 €
Fromage blanc aux herbes fait maison, sur un lit de petites pommes de terre en robe des champs, avec un filet d'huile de lin et une petite salade de concombres
- 5) Veganer Soja-Gulasch 14,90 €
Goulache végétalienne au soja avec lait de coco et citronnelle ainsi que carottes et riz

Plats principaux

- 6) Geflügelleber 12,90 €
Foies de volailles poêlés avec une mousseline de pommes de terre, sauce à l'oignon et beignets de pommes
- 7) Schnitzel 14,90 €
escalope de porc avec sauce aux champignons de Paris et frites

- 8) Batzen 15,90 €
Roti de porc (notre spécialité maison)
Morceau de viande venant de la nuque environ 300 Gr mariné de marjolaine, cumin, moutarde de Bautzen, le tout arrosé de bonne bière de Saxe, servie avec de la choucroute et des pommes de terre sautées.
- 9) Bratwurst 12,90 €
Saucisse grillée accompagnée de choucroute et de purée de pommes de terre
- 10) Sauerbraten 17,90 €
Aiguillette de bœuf braisée à l'aigre-douce, sauce au pain d'épices, quenelles de pommes de terre, chou rouge
- 11) Schaffnerpfanne 18,90 €
L'assiette du contrôleur comprend:
2 tranches de langue de bœuf cuite, 1 morceau d'aiguillette de bœuf braisée à l'aigre doux, 1 morceau de rôti de porc
Servie avec une sauce à la bière, légumes du marché
Servie avec des pommes de terre sautées



Dessert

- 12) Quarkkeulchen 6,90 €
Gallettes au fromage blanc „façon saxonne“ servie avec une compote de pommes



Nouvelle Cuisine

Entrée

- 13) Hähnchenstreifen auf Blattsalaten 13,90 €
Filets de poulet rôtis, sur un lit de laitue, accompagnés de concombre, tomate, poivron et crudités fraîches
- 14) gebeizter Lachs 15,90 €
Fines Tranches de saumon mariné accompagnées d'une galette de pommes de terre et d'un œuf poché
- 15) Sächsischer Käseteller 11,90 €
Spécialités fromagères saxonnes avec du pain fait maison
- 16) Carpaccio 13,90 €
Carpaccio de filet de bœuf avec une salade de haricots et mozzarella garnie de fins copeaux de parmesan

Potage

- 17) Tomaten-Orangensüppchen 5,40 €
Soupe à la tomate et à l'orange et ses crackers de parmesan



Plats principaux

- 18) Lammhaxe 21,90 €
Souris d'agneau avec haricots verts et pommes de terre au romarin
- 19) zarte Maispouardenbrust 17,90 €
Blanc de poularde farcie aux épinards et au chorizo, ratatouille et tagliatelles
- 20) gebratenes Lachsfilet 19,90 €
Filet de saumon à la florentine, sauce au gorgonzola et tagliatelles
- 21) Entenbrust 19,90 €
Poitrine de canard servie rosée, relevée par une sauce à la mangue et à la coriandre, accompagnée de pommes de terre en robe des champs et de légumes du jardin
- 22) feinstes Rumpsteak 25,90 €
Rumpsteak à la purée de pommes de terre au raifort, laitues et confit d'oignons au porto
- 23) DRESDEN 1900 Teller 24,90 €
Assiette DRESDE 1900
Blanc de poulet, rumsteck et filet de porc aux légumes, potatoes

Dessert

- 24) Apfelstrudel 6,90 €
Strudel aux pommes
façon grand-mère, cuit au four et servi chaud