

Cucina tradizionale tedesca

Antipasti

- 1) Gurkensalat 4,30 €
Insalata di cetrioli „della nonna“
- 2) Würzfleisch 7,90 €
Carne tenera di maiale con funghi alla crema, gratinata al formaggio, con pane bianco tostato

Minestre

- 3) Kartoffelsuppe
Delizia sassone
Zuppa di patate con wurstel arrostiti
 - piccola porzione 5,40 €
 - grande porzione 8,50 €



vegano/vegetariano

- 4) hausgemachter Kräuterquark 12,90 €
Quark alle erbe fatto in casa servito con patate lesse con olio di semi di lino accompagnato da una piccola insalata di cetrioli
- 5) Veganes Zucchini Steak 14,90 €
Cotoletta di zucchine vegana marinata con menta e cotta in olio di oliva, accompagnata con un mix di verdure in padella e patate arrosto con erbe aromatiche

Piatti principali

- 6) Geflügelleber 14,90 €
Fegato di pollo arrostito su puré di patate, salsa di cipolle ed anelli di mela
- 7) Schnitzel 16,90 €
cotoletta di maiale in salsa di champignons e patatine fritte
- 8) Batzen 16,90 €
„Dresdner Batzen“ la specialità della casa
Arrosto di maiale con patate arrostiti croccanti e crauti allo speck
- 9) Bratwurst 13,90 €
Salsiccia arrostita con crauti e purè di patate
- 10) Sauerbraten 17,90 €
Brasato di manzo alla Dresdiana con crauti rossi e canederli
- 11) Schaffnerpfanne 20,90 €
Una fetta del brasato di manzo, ¼ del “Dresdner Batzen” e un pezzo di lingua di manzo
Il tutto servito in padella con verdure dal mercato e patate a base di erbe

Dolci

- 12) Sächsische Quarkkeulchen 6,90 €
fritelle dolci rotolati nello zucchero e servite su mela cotta



Cucina tedesca moderna

Antipasti

- | | |
|--|---------|
| 13) Hähnchenstreifen auf Blattsalaten | 14,90 € |
| Strisce di pollo arrostate su un letto di insalata con cetrioli, pomodori e peperoni e verdure fresche | |
| 14) gebeizter Lachs | 15,90 € |
| Salmone marinato
servito su una frittella di patate con uovo affogato | |
| 15) Sächsischer Käseteller | 11,90 € |
| Specialità di formaggi della Sassonia con pane fatto in casa | |
| 16) Carpaccio | 13,90 € |
| Carpaccio di filetto di manzo con mozzarella – insalata di fagioli e parmigiano grattugiato fresco | |

Minestre

- | | |
|---|--------|
| 17) Tomaten-Orangensüppchen | 5,40 € |
| Zuppa di pomodori all'arancia con cracker al parmigiano | |



Piatti principali

- | | |
|--|---------|
| 18) Lammhaxe | 21,90 € |
| Stinco di agnello con fagiolini e patate al rosmarino | |
| 19) zarte Maispouardenbrust | 17,90 € |
| Petto di pollo al mais ripieno di spinaci e salsiccia chorizo, accompagnato da peperonata e tagliatelle in bianco | |
| 20) gebratenes Lachsfilet | 19,90 € |
| Filetto di salmone su spinaci, salsa di Gorgonzola, accompagnato da tagliatelle in bianco | |
| 21) Entenbrust | 19,90 € |
| Petto di anatra arrostito rosa in salsa di mango e coriandolo con patate lesse e ortaggi | |
| 22) feinstes Rumpsteak | 25,90 € |
| Bistecca di manzo con purea di patate e salsa cren, accompagnata da insalata verde e cipolle al vino Porto | |
| 23) DRESDEN 1900 Teller | 26,90 € |
| Piatto DRESDA 1900
Petto di pollo, bistecca di manzo e filetto di maiale, con verdure, triangoli di patate arrosto. | |

Dolci

- | | |
|---|--------|
| 24) Apfelstrudel | 6,90 € |
| Strudel di mele
preparato secondo la ricetta della nonna e servito appena sfornato | |