

## Kuchnia staroniemiecka

### Przystawki

- |  |        |
|--|--------|
| 1) Gurkensalat   | 4,30 € |
| Sałatka „babci” z ogórków  |        |
| 2) Würzfleisch   | 7,90 € |
| Pikantne mięso wieprzowe<br>serwowane z grzanką z pszennego chleba<br>z grzybkami w sosie śmietankowym,<br>zapiekane serem |        |

### Zupy

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 3) Kartoffelsuppe  |                    |
| Przysmak saksoński<br>Zupa ziemniaczana ze smażonymi<br>kawalczkami kielbasy |                    |
|  | mała porcja 5,40 € |
|  | duża porcja 8,50 € |

### wegańskie/wegetariańskie

- |  |         |
|--|---------|
| 4) hausgemachter Kräuterquark  | 12,90 € |
| Własnej roboty twaróg z ziołami, ziemniaczki<br>w mundurkach, z olejem lnianym i małą<br>sałatką ogórkową                              |         |
| 5) Veganes Zucchini Steak  | 14,90 € |
| Wegański stek z cukinii<br>marynowany z miętą i smażony na oliwie,<br>do tego kolorowe warzywa z patelni i małe<br>ziemniaki z ziołami |         |



Ein Bekantes bei Grundriß. Seite 11.

### Dania główne

- |  |         |
|--|---------|
| 6) Geflügelleber   | 14,90 € |
| Smażona wątróbka z drobiu<br>podawana na ziemniaczanym puree<br>z krążkami jabłka  |         |
| 7) Schnitzel   | 16,90 € |
| kotlet wieprzowy w sosie pieczarkowym<br>z frytkami  |         |
| 8) Batzen  | 16,90 € |
| Drezdeńska bryłka - specjalność domu<br>pieczeń wieprzowa z chrupiącymi smażonymi<br>ziemniakami i kapustą na boczku   |         |
| 9) Bratwurst   | 13,90 € |
| Smażona kielbasa z kapustą kiszoną<br>i puree ziemniaczanym  |         |
| 10) Sauerbraten  | 17,90 € |
| Drezdeńska pieczeń w zalewie octowej<br>z kluskami ziemniaczanymi i czerwoną<br>kapustą z jabłkami   |         |
| 11) Schaffnerpfanne  | 20,90 € |
| Brytfanka konduktorska<br>plaster pieczeni w occie, ¼ drezdeńskiej bryłki<br>i soczysty ozór serwowany na patelni wraz<br>z warzywami sezonowymi i ziemniaki z ziołami |         |
| <br>   |         |
| <h3>Desery</h3>  |         |
| 12) Quarkkeulchen  | 6,90 €  |
| Saksońskie placuszki twarogowe<br>w cukrze toczone, serwowane<br>z kompotem jabłecznym   |         |



## Przystawki

- 13) Hähnchenstreifen auf Blattsalaten 14,90 €  
Smażone paski z kurczaka na liściach sałaty z ogórkiem, pomidorem, papryką i świeżą surówką
- 14) gebeizter Lachs 15,90 €  
Bejcowany łosoś przyprawiony na zapiekanych ziemniakach, podawany do stołu z jajeczkiem w koszulce
- 15) Sächsischer Käseteller 11,90 €  
Saksońskie specjały serowe z chlebem domowej roboty
- 16) Carpaccio 13,90 €  
Delikatne carpaccio wołowe z polędwicy z pysznym serkiem mozzarella, sałatka z fasolki ze świeżo utartym parmezanem

## Zupy

- 17) Tomaten-Orangensüppchen 5,40 €  
Zupka pomidorowo-pomarańczowa z chipsami parmezanowymi



## Dania główne

- 18) Lammhaxe 21,90 €  
Gicz jagnięca z zieloną fasolką i ziemniakami z rozmarynem
- 19) zarte Maispouardenbrust 17,90 €  
Pularda nadziewana szpinakiem, z kiełbasą chorizo, ratatouille i tagliatelle
- 20) gebratenes Lachsfilet 19,90 €  
Filet z łososia na szpinaku z tagliatelle, sosem gorgonzola i z makaronem wstążki
- 21) Entenbrust 19,90 €  
Pierś z kaczki smażona na różowo z sosem z mango i kolendry, ziemniakami w mundurkach i warzywami ogrodowymi
- 22) feinstes Rumpsteak 25,90 €  
Rumsztyk z puree ziemniaczano-chrzanowym, sałatą i cebulą z porto
- 23) DRESDEN 1900 Teller 26,90 €  
Potrawa DREZNO 1900  
Pierś z kurczaka, rumsztyk i filet wieprzowy, z warzywami i ziemniaczanymi łódeczkami

## Desery

- 24) Apfelstrudel 6,90 €  
Szarlotka pieczona według recepty babci, serwowana na ciepło