

## Da güggs ´ de verwundert, frisches Eisbein und saftige Haxen im DRESDEN 1900

Deftiges Eisbein, zart gepökelt und im Gemüsesud geköchelt<sup>1</sup>,  
dazu Specksauerkraut<sup>2,3</sup> und Petersilienkartoffeln<sup>6</sup>

*boiled pork knuckle with sauerkraut and potatoes*

13,90 €

Knusprige Schweinehaxe im Ofen gebacken<sup>2,1,1</sup>  
auf Schwarzbiersauce<sup>A,1,1,N</sup>, dazu Sauerkraut und Kartoffeln<sup>G</sup>

*grilled pork knuckle in a gravy of dark beer  
with sauerkraut and potatoes*

15,90 €

Haxenfleisch mit geschmorten Zwiebeln in deftiger Biersauce,  
dazu Sauerkraut und Böhmisches Knödel<sup>A,C,G</sup>

*meat of pork knuckle with onions in beer sauce  
with sauerkraut and dumplings*

13,90 €

Saftige Lammhaxe<sup>A2,G,1,N</sup> mit knusprigen Speckbohnen<sup>2,3,G,1</sup>  
und gebratenen Rosmarinkartoffeln

*lambshank with green beans  
and rosemary potatoes*

21,90 €

Deftige Eisbeinsülze<sup>2,3,4,11,C,G,1,1</sup>  
mit Wurzelgemüse, „Guter Remoulade“, Zwiebelringen  
und knusprigen Bratkartoffeln

*cold cubes of meat of pork knuckle in aspic with salad cream, onion rings  
and crispy roasted potatoes*

12,90 €