

EISBEIN - UND HAXENTAG

WWW.DRESDEN1900.DE

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

Deftiges Eisbein⁸, zart gepökelt und im Gemüsesud¹ geköchelt,
dazu Specksauerkraut und Petersilienkartoffeln^G

boiled pork knuckle with sauerkraut and potatoes

25,90 €

Knusprige Schweinehaxe⁸ im Ofen gebacken
auf Schwarzbiersauce^{A2,I,J,N}, dazu Sauerkraut und Kartoffeln^G

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

25,90 €

Haxenfleisch^{8,A2,I,N} mit geschmorten Zwiebeln in deftiger Biersauce,
dazu Sauerkraut und Böhmisches Knödel^{A2,C,G}

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

24,90 €

Gebackene dicke Rippe vom sächsischen Landschwein^{3,14,I,J,N},
Butterbohnen und Kräuter-Kartoffelstampf^G

*baked spareribs of Saxon country pork,
butter beans and herb mashed potatoes*

21,90 €

Deftige Eisbeinsülze^{8,11,I}
mit Wurzelgemüse, „Guter Remoulade“^{9,11},
Bratkartoffeln mit Bauchspeck^{3,8} und Salat^{2,J}

*cold cubes of meat of pork knuckle in aspic with remoulde,
roasted potatoes with bacon and mixed salad*

18,90 €