

Speisenkarte

Vorspeisen und Suppen

Braune Wildkraftbrühe
mit Madeira (Wein)
und hausgemachten Rehfleisch-Klößchen
Game broth with homemade dumplings of venison
Weizen, Laktose
6,90

Kürbiscremesuppe (vegan)
Cream soup of pumpkin
6,90

Feines Würzfleisch
nach Original DDR-Rezept
vom Schwein, überbacken mit Käse, dazu Toast
Spicy pork stew gratinated and served with toast
Laktose, Weizen
10,90

Hausgemachte Brotschips
serviert mit Dip zum Diddschn
Homemade chips of bread served with dip
Weizen
7,40

Kleiner gemischter Salat (vegan)
mit Senf-Dressing
Mixed salad with mustard-dressing
7,70

Hauptspeisen

Hausgemachtes Seitangeschnetztes (vegan)
in Paprika-Sauce, dazu Langkornreis und knackige Erbsen
(Seitan besteht aus Weizeneiweiß und ist ein jahrhundertealtes veganes Lebensmittel mit fleischähnlicher Konsistenz)
Homemade sliced Seitan with paprika sauce, served with rice and peas
Weizen
22,90

Kartoffelspieße im Speckmantel
serviert an buntem Salat, dazu Joghurt-Dip
Potatoes on a spit, wrapped in bacon, served with salad and yoghurt dip
Laktose, Natriumkieselsäure
19,90

Gegrillter Muskatkürbis
serviert mit hausgemachtem Mangold-Erdnuss-Pesto und Pommes Frites (vegan) 19,90
oder
serviert mit Steinpilzen in Rahmsauce und Pommes Frites (vegetarisch) 22,90
Fried pumpkin served with either peanut-spinach beet-pesto or boletus in cream sauce and french fries
(Laktose)

Buntes Sommergemüse (vegan)
serviert auf Tortiglioni,
mit hausgemachtem Mangold-Erdnuss-Pesto und Rucola
Noodles served with fresh fried summer vegetables, rocket salad and peanut-spinach beet-pesto
Weizen
19,90

Tortiglioni

mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Rucola
Noodles served with boletus in cream sauce and rocket salad

Laktose, Weizen

19,90

Gemischter Sülzteller „Stadtspark“

*je ein Stück hausgemachte Wild- und Schweinesülze,
serviert mit gebratenen Drillinge und Remouladensauce 19,90*

*Wahlweise servieren wir Ihnen auch nur
hausgemachte Schweinesülze 17,90*

Mixed jellied meat (game and pork), remoulade sauce and fried baby potatoes

Gelatine, Essig, Laktose, Ei, Nitritpökelsalz

Paniertes Schweineschnitzel nach Art der schönen Försterin

mit Steinpilzen in Rahmsauce, dazu Pommes Frites

Breaded escalope of pork, served with boletus in cream sauce and french fries

Weizen, Ei, Laktose

27,90

Zarte Hähnchenbrust

auf buntem Sommergemüse,

serviert mit Kartoffelspießen im Speckmantel und Joghurt-Dip

Tender breast of chicken served with fried summer vegetables, potatoes on a spit and yoghurt dip

Laktose, Nitritpökelsalz

24,90

„Kurfürstensteak“

Mageres Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken,

dazu knusprige Pommes Frites

Steak of pork gratinated with pork stew, served with french fries

Laktose, Weizen

25,90

Beim Verzehr im Restaurant enthalten alle Speisen 7% Mehrwertsteuer

Beilagenänderungen ab zzgl. 1,50 €

„Omas Sonntagsbraten“

Rinderbraten, sous vide zubereitet

serviert mit Rotkraut und Böhmisches Knödeln

Roastbeef served with red cabbage and Bohemian dumplings

Laktose, Sellerie, Weizen, Ei, Essig

24,90

Sächsischer Kräuterhackbraten

serviert mit Steinpilzen in Rahmsauce und Böhmisches Knödeln

Saxon herbal meat served with boletus in cream sauce and Bohemian dumplings

Laktose, Ei, Weizen

Normale Portion 24,90

Kleine Portion 21,90

Sächsischer Kräuterhackbraten

serviert mit Rotkraut und Böhmisches Knödeln

Herbal Meat loaf served with red cabbage Bohemian dumplings

Ei, Weizen, Laktose, Essig

Normale Portion 19,90

Kleine Portion 16,90

Sächsischer Rehbraten

serviert mit Rotkraut und Böhmisches Knödeln 27,90

Saxon roast of venison with red cabbage and Bohemian dumplings

Weizen, Ei, Essig

Unsere Desserts finden Sie auf einer separaten Karte

*Wir weisen darauf hin, dass in unseren Speisen auch Spuren anderer
bzw. nicht angabepflichtiger Allergene enthalten sein können.*