

Старая немецкая кухня

Закуски

- 1) Gurkensalat 3,90 €
Салат из огурцов «Как у бабушки»
- 2) Würzfleisch 7,90 €
Свинина со специями
нежная свинина с грибами в сливочном соусе, запечённая под сыром, сервированная тостами из белого хлеба

Суп

- 3) Kartoffelsuppe
Саксонское традиционное блюдо
Картофельный суп с поджаренными кусочками сосисок
- маленький половник 4,90 €
большой половник 7,90 €

веганское/вегетарианское

- 4) hausgemachter Kräuterquark 12,90 €
Творог с травами домашнего приготовления на маленьких клубнях картофеля в мундире с льняным маслом и маленькой порцией салата из огурцов
- 5) Veganer Soja-Gulasch 13,90 €
Веганский соевый гуляш с кокосовым молоком, лимонной травой, морковью и рисом



Основные блюда

- 6) Geflügelleber 11,90 €
Жаркое из печени птицы с картофельным пюре, луковым соусом и яблочными кольцами
- 7) Bratenbrot 9,90 €
Саксонский жареный хлеб два куска черного хлеба, покрытых жарким из свинины с кожей, обмазанных острым хреном, с деликатесным соусом из темного пива
- 8) Schnitzel 13,90 €
свиной шницель в соусе из шампиньонов с картофелем фри
- 9) Batzen 14,90 €
Наше фирменное блюдо «Жареная свиная шея по-дрезденски» большой сочный кусок жареной свиной шеи с жареным картофелем и квашеной капустой с добавленными в нее жареными кусочками шпика
- 10) Bratwurst 11,90 €
Жареная колбаска с кислой капустой и картофельным пюре
- 11) Sauerbraten 16,90 €
Дрезденское жаркое из говядины, предварительно маринованной в уксусе тушеная краснокочанная капуста с яблоками, картофельные кнедли
- 12) Schaffnerpfanne 17,90 €
Сковорода кондуктора кусок жаркого из говядины, предварительно маринованной в уксусе, ¼ жареной свиной шеи и сочный отварной говяжий язык в сковороде, сервированные овощами с рынка и жареным картофелем

Десерты

- 13) Quarkkeulchen 6,90 €
Саксонские творожники обвалянные в сахаре, сервированные яблочным пюре

Новая немецкая кухня

Закуски

- 14) Hähnchenstreifen auf Blattsalaten 13,90 €
Жареные полоски куриного мяса на листовом салате с огурцом, помидором, стручковым перцем и свежими овощами
- 15) gebeizter Lachs 14,90 €
Маринованный лосось, подаваемый к столу с печёным картофелем и яйцом-пашот
- 16) Sächsischer Käseteller 10,90 €
Саксонские сырные деликатесы с хлебом домашней выпечки
- 17) Carpaccio 13,90 €
Нежное карпаччо из филе говядины с изысканным салатом из сыра «Моцарелла» и фасоли, свеженатёртым сыром «Пармезан»

Суп

- 18) Tomaten-Orangensüppchen 4,90 €
Апельсиново-томатный суп и крекер с пармезаном



Основные блюда

- 19) Lammhaxe 19,90 €
Баранья нога с зеленой фасолью и картофелем, запеченным с розмарином
- 20) zarte Maispoulardenbrust 15,90 €
Куриная грудка, фаршированная листовым шпинатом и чоризо, рататутем и лапшой
- 21) gebratenes Lachsfilet 17,90 €
Филе лосося на листовом шпинате, с горгонзолловым соусом и лапшой
- 22) Entenbrust 18,90 €
Зажаренная до розового цвета утиная грудка на соусе из манго и кориандра с картофелем в мундире и овощным гарниром
- 23) feinstes Rumpsteak 25,90 €
Ромштекс с пюре из картофеля и хрена и зеленым салатом, луком с соусом из портвейна
- 24) DRESDEN 1900 Teller 23,50 €
Блюдо ДРЕЗДЕН 1900
Куриная грудка, ромштекс и филе свинины, с овощами, жареными дольками картофеля

Десерты

- 25) Apfelstrudel 6,90 €
Яблочный штрудель
Испечен по бабушкиному рецепту и подается с пылу с жару