

Unsere Menüempfehlungen für Reisegruppen 2018
Our menu recommendations for tour groups 2018

Sächsisches Menü/ saxony menu

Sächsische Kartoffelsuppe
mit Wurzelwerk und frischen Kräutern
Saxony potato soup with a lot of vegetables and fresh herbs

Hausgemachte Bratwurst
mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln
Homemade sausage with sauerkraut and potatoes

Dresdner Quarkkälchen mit Apfelmus
und Sahne
*Dresdner curd dumpling with applesauce and whipped
cream*

17,00 €

Leichtes Menü/ light menu

Kleiner, bunter Salatteller
Small salad

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Gemüse-Pilz-
Ragout, an gebackenen Kartoffelwalzen
*Roasted fillet of chicken breast with ragout of vegetable and
mushrooms, served with croquettes*

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanilleeis und Sahne
*Homemade red berry compote with vanilla ice
and whipped cream*

18,00 €

Deftiges Menü/ hearty menu

Hausgemachte Soljanka mit Kräuterschmand
Homemade soljanka

Rindsroulade mit Speck, Zwiebel-Gurkenfüllung,
Apfelrotkohl und Treberkloß
*Beef roulade with bacon, onion-cucumber filling,
apple-red cabbage and parsley potatoes*

Sächsische Eierschecke mit Sahne
Saxon Eierschecke with whipped cream

19,00 €

Vegetarischer Hauptgang zur Wahl / Vegetarian main dish at choice

Pastateller mit Gemüse-Pilz-Ragout, dazu gebackener Rucola
Pasta refined with vegetable-mushroom ragout, served with fried arugula

Bitte wählen Sie ein Menü für die ganze Gruppe. Es stehen nur Tellergerichte oder ein Menü zur Auswahl.
Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl spätestens 5 Tage vor Ihrer Anreise telefonisch oder per Email mit
*Please choose only one menu for the whole group. There is only a choice of one-course meals or group
menu. Kindly inform us your choice via phone or email not later than 5 days prior the day of arrival.*