

Unsere Menüempfehlungen für Reisegruppen 2017
Our menu recommendations for tour groups 2017

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 Apfelsauce und Sahne
Dresdner curd dumpling with applesauce and whipped cream

16,00 €

Deftiges Menü/ hearty menu

Hausgemachte Soljanka mit Kräuterschmand
Homemade soljanka

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

Sächsische Eierschecke mit Sahne
Saxon Eierschecke with whipped cream

17,50 €

**Vegetarischer Hauptgang zur Wahl/
Vegetarian main dish at choice**

Ofenwarmer Gemüsestrudel
an einem Wildsalat, dazu reichen wir Käsesauce oder
Tomatensauce
*Vegetable strudel on a wild herb salad,
with cheese sauce or tomatosauce*

Leichtes Menü/ light menu

Rinderkraftbrühe mit Bärlauch-Polenta-Nocken
Beef bouillon with wild garlic polenta cams

Gebrautes Zanderfilet unter
einer Kartoffel-Käse-Haube
Gebettet auf Blattspinat
*Roasted pike-perch fillet under a
potato cheese crackling with leaf spinach*

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

18,00 €

Paul's Festtagsmenü/ Paul's festive menu

Samtiges Kartoffel-Meerrettichsüppchen
mit Rote Bete Chips und frischen Kräutern
Potato horse radish soup with beet chips and fresh herbs

Zartes Schweinefilet an glasierten Honigmöhren,
Kartoffeldrillingen und Pfefferrahmsauce
*Filet of pork with honey carrots,
small potatoes an cream sauce of pepper*

Baileys Panna cotta an einem Früchteragout,
mit frischer Minze

Baileys Panna cotta with fruit ragout and fresh mint

21,50 €

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.*

Speisekarte für Gruppen 2017
group menu 2017

- | | |
|---|--|
| <p>1. Deftige Gulaschsuppe
mit frischen Paprika- und Kartoffelwürfeln,
garniert mit Kräuterschmand und Treberbrotbemme
<i>Hearty goulash soup refined with bell peppers and diced potato
garnished with herbed sour cream, served with spent grain bread</i></p> | <p>Terrine/ großer Teller
4,90 €/ 6,50 €</p> |
| <p>2. Großer gemischter Salat und knackiges Gemüse
mit marinierten Hirtenkäsewürfeln, roten Zwiebeln und Oliven
<i>Green Salad and seasonal vegetables with feta-cheese from cow's milk, red onions and olives</i></p> | <p>9,90 €</p> |
| <p>3. Hausgemachte Eisbeinsülze
mit würziger Remouladensauce, frischem Treberbrot und Gewürzgurke
<i>Ham in aspic with tasty remoulade sauce, fresh spent grain bread and gherkins</i></p> | <p>8,90 €</p> |
| <p>4. Gebrutzelter Fleischkäse
mit Spiegelei, Bratkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat
<i>A slice of pan fried meat loaf with fried egg, pan fried potatoes, served with cole slaw</i></p> | <p>7,90 €</p> |
| <p>5. „Altpieschner Pilzgulasch“
Saftige Stücke von der Schweineschulter in Altpieschner Bier
mit Zwiebeln und Champignons, dazu Brezenknödel
<i>Pork neck in altpieschner beer sauce with onions and mushrooms served with homemade fried bread dumplings</i></p> | <p>8,90 €</p> |
| <p>6. ½ Haxe vom Schwein
an Specksauerkraut und Treberkloß
<i>Crispy half knuckle of pork served with sauerkraut and potato dumpling</i></p> | <p>12,50 €</p> |
| <p>7. Tranchen vom Hähnchenbrustfilet
gebettet auf mediterranen Penne, mit Pesto, frischen Tomaten und Rucola abgerundet
<i>Chicken breast served with noodles, pesto, tomatoes and rocket</i></p> | <p>9,80 €</p> |
| <p>8. Gebackenes Schollenfilet
mit Kartoffeln und hausgemachtem Krautsalat, sowie Remouladensoße
<i>Fried breaded filet of plaice with boiled potatoes and homemade cole slaw, remoulade sauce</i></p> | <p>9,90 €</p> |
| <p>9. Pastateller
aus Karotten, Zucchini und frischer Tomate, mit Gewürzen verfeinert,
samt Nudeln durchgeschwenkt, mit Rucola serviert
<i>Pasta refined with carrots, courgette and tomato served with rocket</i></p> | <p>8,90 €</p> |
| <p>10. Hausgemachte Quarkkälchen nach sächsischem Rezept
in Zimtzucker gewälzt, mit Vanillecreme und gestampftem Apfel
<i>Homemade curd dumpling, following the Saxon recipe, rolled in cinnamon and sugar,
served with vanilla ice cream and mashed apples</i></p> | <p>5,50 €</p> |

Bitte geben Sie die Anzahl der gewünschten Speisen bis 10:00 Uhr am Anreisetag unter 0351-852920 oder unter dresden@watzke.de bekannt.

*Please publish the desired number of meals till 10:00 a.m. on the day of your arrival
by phone 0351-852920 or by email to dresden@watzke.de.*