

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 Apfelmus 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_g und Treberbrot_{a,h}
<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 €/ 7,50 €</p> |
| <p>2. Großer gemischter Salat und knackiges Gemüse
mit Watzkes Hausdressing₁,
dazu marinierte Hirtenkäsewürfel_g, rote Zwiebeln und Oliven₂
<i>Green Salad and seasonal vegetables Watzke homemade dressing with feta-cheese from cow's milk, red onions and olives</i></p> | <p>9,90 €</p> |
| <p>3. Hausgemachte Eisbeinsülze_{2,3,15}
mit würziger Remouladensauce _{2,3,a,c}, frischem Treberbrot_{a,h} und Gewürzgurke_{2,11}
<i>Ham in aspic with tasty remoulade sauce, fresh spent grain bread and gherkins</i></p> | <p>8,90 €</p> |
| <p>4. Gebrutzelter Fleischkäse_{2,3,4}
mit Spiegelei, ofenfrischer Brezel_{4,7,a} und hausgemachtem Krautsalat
<i>A slice of pan fried meat loaf with fried egg, home baked pretzel, served with cole slaw</i></p> | <p>7,90 €</p> |
| <p>5. „Altpieschner Pilzgulasch“_a
Saftige Stücke von der Schweineschulter in Altpieschner Bier_a,
mit Zwiebeln und Champignons, dazu Brezenknödel_{4,7,c,g,h}
<i>Pork neck in altpieschner beer sauce with onions and mushrooms served with homemade fried bread dumplings</i></p> | <p>9,60 €</p> |
| <p>6. 1/2 Haxe vom Schwein_{2,3,15}
an Specksauerkraut_{2,3} und Treberkloß_{2,3}
<i>Crispy half knuckle of pork served with sauerkraut and potato dumpling</i></p> | <p>12,90 €</p> |
| <p>7. Watzke´s Nr. 1
Kalbsbratwurst_{3,7,g,i,j} mit Zwiebelsauce_{a,i,j} und Kartoffelstampf_g
<i>Veal sausage with onion sauce and mashed potatoes</i></p> | <p>7,90 €</p> |
| <p>8. Große Kohlroulade_{a,c,i,j}
mit würziger Kümmelsauce_a und geschwenkten Butterkartoffeln_{2,3,g}
<i>Tall cabbage roll with sauce of caraway seed and boiled buttered potatoes</i></p> | <p>10,90 €</p> |
| <p>9. Pastateller
aus Karotten, Spitzkohl und Zwiebeln_{e,h}, mit Gewürzen verfeinert,
samt Nudeln_{a,c} durchgeschwenkt, dazu geröstete Nüsse
<i>Pasta refined with carrots, cabbage and onions served with nuts</i></p> | <p>7,90 €</p> |
| <p>10. Hausgemachte Quarkkäulchen_{a,c,g} nach sächsischem Rezept
in Zimtucker gewälzt, mit Vanillecreme_{1,2,8,c,e,f,g,h} und gestampftem Apfel_{3,11}
<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.*