

Speisekarte für Gruppen
group menu

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>	Terrine/ großer Teller 4,20 €/ 6,30 €
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>	9,90 €
Hausgemachte Eisbeinsülze mit würziger Remouladensauce, frischem Treberbrot und Gewürzgurke <i>Ham in aspic with tasty remoulade sauce, fresh spent grain bread and gherkins</i>	8,90 €
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>	7,90 €
„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>	8,90 €
1/2 Haxe vom Schwein an Specksauerkraut und Treberkloß <i>Crispy half knuckle of pork served with sauerkraut and potato dumpling</i>	11,90 €
Große Kohlroulade (500g) mit Kümmelsauce und Petersilienkartoffeln <i>Tall cabbage roll with sauce of caraway seed and boiled parsley potatoes</i>	8,90 €
Tranchen vom Hähnchenbrustfilet gebettet auf mit Rübengemüse geschwenkten Rahmnudeln <i>Chicken breast served with fine root vegetable and creamy noodles</i>	9,80 €
Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffeln und hausgemachtem Krautsalat <i>Fried breaded filet of plaice with boiled potatoes and homemade cole slaw</i>	8,90 €
Gebackene Kartoffeltaler an Rahm-Lauch-Rüben-Gemüse, mit würzigem Hirtenkäse bestreut <i>Potato fritters topped with leek and mushrooms in a creamy sauce, finished with feta cheese from cow's milk</i>	7,90 €
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>	4,90 €

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.*