

Menüempfehlungen für Reisegruppen 2019 im Ballhaus Watzke
menu recommendations for tour groups 2019 at Ballhaus Watzke

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

17,50 €

Deftiges Menü/ hearty menu

Hausgemachte Soljanka mit Kräuterschmand
Homemade solyanka

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

Sächsische Eierschecke mit Sahne
Saxon Eierschecke with whipped cream

19,50 €

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*

18,50 €

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*

Es stehen nur Tellergerichte oder ein einheitliches Menü pro Gruppe zur Auswahl. Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl spätestens 7 Tage vor Ihrer Anreise telefonisch oder per Email mit.

There is only one course meals or one menu for the whole group at choice. Please communicate your selection for the menu 7 days before day of arrival.