

Mittwoch & Donnerstag

Aus Ofen, Topf & Pfanne

From oven, pot & pan

Z trouby, hrnce a pánve

- Brottopf** 17,80 €
mit Würzfleisch (Hühnerfleisch) gefüllt
und Edamer Käse überbacken dazu Zwiebelschmalz
bread pot filled with seasoned meat (chicken meat). and Edam cheese gratinated with onion lard
chlebový hrnec plněné ochuceným masem (kuřecí maso). a sýr Eidam gratinovaný s cibulovým sádlem
- Teufelsbrot** 16,90 €
deftig gewürztes Schweinegeschnetzeltes
im gebackenem Brotleib dazu Zwiebelschmalz
devil bread hearty seasoned pork chops in the baked bread with onion lard
čertovský chléb vydatné kořeněné vepřové kotlety v upečeném chlebu s cibulovým sádlem
- Käsetopf** 17,60 €
von der Hofkäserei „Rotes Vorwerk“ Rohmilchkäse nach Camembert-Art
im knusprigen Brotlaib gebacken mit Zwiebelschmalz und Preiselbeeren
cheese pot Camembert-style raw milk cheese from the “Rotes Vorwerk” farm cheese dairy baked in a crispy loaf with onion lard and cranberries
sýrový hrnec Syrový sýr ze syrového mléka ve stylu hermelínu z farmářské sýrárny „Rotes Vorwerk“. upečený v křupavém bochníku s cibulovým sádlem a brusinkami
- Schnitzel** 16,90 €
Sächsisches Schweinelachssteak mit Semmelpanade
dazu Ofenkartoffeln und Sauerrahm
Cutlet Saxon pork loin steak with breadcrumbs served with baked potatoes and sour cream
Řízek Saský steak z vepřové panenky se strouhankou podáváme s pečenými bramborami a zakysanou smetanou
- Schnitzel-Salat** 16,90 €
Sächsisches Schweinelachssteak mit Semmelpanade anbei bunter Salat
Cutlet salad Saxon pork loin steak with breadcrumbs and a colorful salad
Salát s řízkem Saský vepřový steak se strouhankou a barevným salátem
- Feuerfleisch** 15,80 €
deftiges Schweinegeschnetzeltes mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm
firemeat Hearty sliced pork with baked potatoes and sour cream
ohnivé maso Vydatné krájené vepřové maso s pečenými bramborami a zakysanou smetanou

Classic Flammkuchen

11,60 €

aus Weizenmehl gebackenen Boden belegt mit Creme Fraiche, Rohschinkenstreifen & rote Zwiebelringe

Tarte flambée

Base baked from wheat flour topped with crème fraiche, raw ham strips & red onion rings

Slaný koláč

Placka z pšeničné mouky navrch Creme Fraiche s kousky uzeného masa a červenou cibulí

Mediterraner-Flammkuchen

12,60 €

aus Weizenmehl gebackenen Boden belegt mit Creme Fraiche, marinierte Tomaten, rote Zwiebelringe, Porree & mild-pikante Pfefferonen

Mediterranean tarte flambée

base baked from wheat flour topped with crème fraiche, marinated tomatoes, red onion rings, leeks & mild-spicy peppers

Středomořský slaný koláč

Placka z pšeničné mouky navrch Creme Fraiche s marinovanými rajčaty, červenou cibulí, pórkem a jemně pálivými feferonkami

Knoblauch Flammkuchen

12,80 €

aus Weizenmehl gebackenen Boden belegt mit Creme Fraiche, Knoblauch & Grana Padano

Garlic Tarte Flambée

baked from wheat flour base topped with crème fraiche, Garlic & Grana Padano

Česnekový slaný koláč

Placka z pšeničné mouky navrch Creme Fraiche s česnekem a sýrem Grana Padano

Schinken Flammkuchen

14,80 €

aus Weizenmehl gebackenen Boden belegt mit Creme Fraiche, Stolpener Landschinken, Sauerkraut, Kümmel und Kümmellikör

Ham tarte flambée made from wheat flour and covered with crème fraiche, Stolpener country ham, sauerkraut, caraway and caraway liqueur

Šunkový tarte flambée vyrobený z pšeničné mouky a pokrytý crème fraiche, Selská šunka Stolpener, kysané zelí, kmín a kmínový likér

Blutwurst Flammkuchen

14,80 €

aus Weizenmehl gebackenen Boden belegt mit Creme Fraiche, Blutwurst, Sauerkraut, Kümmel und Kümmellikör

Blood sausage tarte flambée made from wheat flour and covered with crème fraiche, Black pudding, sauerkraut, caraway and caraway liqueur

Tarte flambée z krevní klobásy

vyrobený z pšeničné mouky a pokrytý crème fraiche, Černý pudink, kysané zelí, kmín a kmínový likér