

Spezialitäten aus der Handwerksküche

schwarze Wildbret – Gulaschsuppe **6,50 €**
mit Bohnen, Pilzen und Kartoffelstückchen, Brot a, g, i, j

sächsisches Vesperbrettl – Wurst und Käse aus der Region **12,00 €**
Schildauer Knackwurst, Leberwurst und Blutwurst, Käse der Leipziger Firma Lehmann, dazu Butter und Bäckerbrot a, b, e, h, i, j
und ein Leipziger Kräuterlikör von Horn

sächsische Zunftpfanne **15,00 €**
eine halbe Grillhaxe gekocht mit viel Gemüse und Kräutern, serviert ohne Knochen, dazu eine gebratene Scheibe vom Kassler, ein kleines Bratwürstchen, mit Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln
c, g, h, i, j, Nitritpökelsalz

sächsische Rindsroulade mit Apfelrotkohl und Klößen **15,50 €**
die Roulade ist nach Tradition gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, im Ofen zart geschmort mit einer kräftigen Soße
a, e, i, j, Nitritpökelsalz

Schweineschälrippchen mit Spreewälder Sauerkraut und Kartoffeln **14,50 €**
zarte Rippen aus dem Ofen mit feiner Bratensoße a, g, i, j

Krostitzer Bierkutscherbraten in Schwarzbiersoße **14,00 €**
ein saftiger Braten aus dem Schweinenacken, mariniert mit Senf, Honig und Tomate, mit vielen Kräutern, Gewürzen und Wurzelgemüse eine feine Soße gezogen, dazu ein Gemüse Art Leipziger Allerlei und ein Meerrettichkloß a, g, i, j, n

Bitte haben Sie Verständnis, einzelne Gerichte können aufgezehrt sein.

Guten Appetit