

Barthel's

RESTAURANT IM „GOLDENEN ANKER“

Suppen

Fischsoljanka *der Klassiker aus der DDR mit Toast*

Waldpilzcremesuppe *mit Brot*

Knoblauchcremesüppchen, *dazu Toast*

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, *dazu Toast*

Salate

Großer bunter Salatteller mit Balkankäse
*mit frischem, knackigen Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika,
dazu hausgemachtes Dressing und Toast*

Großer bunter Salatteller mit Thunfisch
*mit frischem, knackigen Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika,
dazu hausgemachtes Dressing und Toast*

Großer bunter Salatteller mit Mini-Mozzarella-Kugeln
*mit frischem, knackigen Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika,
dazu hausgemachtes Dressing und Toast*

Vorspeisen

Würzfleisch vom Geflügel
mit Käse überbacken, Zitrone und Toast

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und Salatgarnitur, dazu Toast

Vegetarisch

Vegetarisches Bauernfrühstück *mit Champignons
und auf Wunsch auch mit Käse und mit kleinem extra Salatteller*

Fisch

Frische Rathmannsdorfer Forelle nach „Art der schönen Müllerin“
Salzkartoffeln, zerlassener Butter, Zitrone und mit kleinem extra Salatteller

Aus Topf und Pfanne

Sächsische Tiegelwurst
mit Sauerkraut und Kartoffeln und mit kleinem extra Salatteller

Sächsische Bratwurst
mit Sauerkraut und Kartoffeln und mit kleinem extra Salatteller

Kartenzahlung möglich (alle Karten) gegen eine Gebühr von 1,20 €.

Barthel's

RESTAURANT IM „GOLDENEN ANKER“

Aus Topf und Pfanne

Sülze mit hausgemachter Remoulade

Zwiebelwürfel, Gewürzgurke und Bratkartoffeln und mit kleinem extra Salatteller

Bauernfrühstück

mit Jagdwurstwürfel, Gewürzgurke und mit kleinem extra Salatteller

Paniertes Schweineschnitzel

mit Rahmchampignons, dazu Pommes frites und mit kleinem extra Salatteller

Rinderzunge

mit Buttererbsen, -möhrrchen, dazu Salzkartoffeln und mit kleinem extra Salatteller

Zartes Hähnchenbrustfilet „Hawaii“

mit Ananas, Pfirsich, Käse überbacken, dazu Kroketten und mit kleinem extra Salatteller

Paniertes Hähnchenschnitzel in Knusperpanade

mit Rahmchampignons, dazu Kroketten und mit kleinem extra Salatteller

Zartes Hähnchenbrustfilet

mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken, Pommes frites und mit kleinem extra Salatteller

Dresdner Sauerbraten

in Pfefferkuchensoße mit Apfelrotkohl und Klößen und mit kleinem extra Salatteller

Handgeschnittener Wildschweinpfeffer Hubertus aus der Keule

mit Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Klößen und mit kleinem extra Salatteller

Schweinerückensteak nach Zigeuner Art

dazu Pommes frites und mit kleinem extra Salatteller

Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Senf, Gurke, Speck, Zwiebeln

angerichtet an Apfelrotkohl und Klößen und mit kleinem extra Salatteller

Gefülltes Schweineschnitzel „Braumeister Art“ mit Schinken und Käse gefüllt,

Rahmchampignons, dazu Kroketten und mit kleinem extra Salatteller

Schweinerückensteak ou four mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken,

dazu Kroketten und mit kleinem extra Salatteller

Beilagen-Änderung möglich

Aufschlag bei Bratkartoffeln

Zum Dessert empfehlen wir

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis

Apfelstrudel mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis

Mousse au chocolat an Vanillesauce

Kartenzahlung möglich (alle Karten) gegen eine Gebühr von 1,20 €.