

Vorsuppe / soup

KALTE GURKENSUPPE (d, g, m) **6,90**

garniert mit Matjesstreifen und Kräuterschmand

cold cucumber soup, garnished with herring strips and herbed sour cream

Salate / Vegetarisch *salads*

PIKANTER PFIFFERLINGSSALAT (d) **12,50**

an Wildkräutersalat mit Käsecrisini

Spicy chanterelle salad on a wild herb salad with cheese crisini

GROÙE SALATPLATTE MIT MATJESCOCKTAIL (d, m, j) **16,80**

sommerliche Salate mit hausgemachten Dressing und Matjesstreifen
sowie Kräuterbaguette

*large salad with tender lettuce and homemade salad variations,
with herring cocktail and herb baguette*

GESCHMORTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS GEFÜLLT (d, j) **16,90**

mediterran abgeschmeckt, serviert mit Minz-Kokos Milch-Dip

*Braised zucchini filled with couscous, seasoned mediterranean,
served with mint-coconut milk-dip*



Alles Matjes. Alles gut.

Gerichte / dishes

MATJESFILET NACH „HAUSFRAUEN ART“ (d, m) **16,80**

zwei Edelmatjesfilets in Rahm mit Paprika, Gurke, Zwiebel, Apfel und Dill
mit Petersilienkartoffeln und frischem Dill

*two herring fillets in cream with capsicum, cucumber, onion, apple and dill
served with parsley potatoes and salad garnish with fresh dill*

MATJES LASAGNE (d, g, m) **17,00**

Zarte Matjesfilets geschichtet auf sächsischen Kartoffelpuffern
mit Rote Beete, garniert mit Räucherlachsrose und Apfelmeerrettichcreme

*tender herring fillets on Saxony hash browns, with a beetroot accompaniment
and garnished with smoked salmon and apple horseradish cream*

PIKANTE HERINGSPLATTE UND MATJESFILET (d, g, m) **17,60**

zwei gebratene grüne Heringe und zarter Matjesfilet auf lauwarmen
Bratkartoffelsalat und Salatgarnitur

*herring platter from tender matie fillet and two green herrings,
served on a warm fried potato salad and fresh salad garnish*

Ein Hoch dem Pfifferling.

MAISPOULARDENBRUST GOLDGELB GEBRATEN (d, j) **20,90**

serviert mit Kräuter-Pappardellen und frischen Pfifferlingen

chicken breast fried golden yellow

served with basil pappardelles and fresh chanterelles

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ (a, d, j, m) **21,90**

mit gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Semmelknödeln

Schnitzel „Wiener Art“

with herb sour cream chanterelles and homemade dumplings

PFFIFERLINGE GEBRATEN MIT KRÄUTERSCHMAND (j, m, d, a) **18,50**

serviert mit Butterspätzle und marinierten Wildkräutersalat

chanterelles a la crème, served with swabian egg noodles and

marinated wild herbs salad

ZANDER-FILET (d, j) **23,50**

mit gebratenen Pfifferlingen auf Kräuter-Pappardelle

zander fillet with fried chanterelles on herb pappardelle

GROSSES KOTELETT (300 g) VOM "MEISSNER LANDSCHWEIN" (d, j, m) ... **25,80**

in der Pfanne gebraten, garniert mit Kräuterbutter
an deftigen Bratkartoffeln und frischen Pfifferlingen

additional with a large cutlet (300 g) of "Meissner Landschwein",

fried in the pan, garnished with herb butter

with hearty fried potatoes and fresh chanterelles



GEPFEFFERTES ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (250 g) (d, j, m) **29,90**

mit Kräuterbutter, an gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelrösti
und Kräuterschmand

peppered Argentinian rump steak (250 g), served with herb butter,

fried chanterelles, hash browns and herbal sour cream

Unsere Nachtische / desserts

LECKERER MOHN-GRIEßPUDDING (a, d, j) **7,50**

mit Weinbeerenragout vom Meißner Schieler

oven-warm poppy seed pudding, served with grape ragout from "Meißner Schieler"

HOLUNDERBLÜTEN-PARFAIT AUF SCHOKOLADENSPIEGEL **7,50**

mit roten Johannisbeeren

elderflower parfait on chocolate mirror with red currants