EXTRABLATT



"Dos Neinerlaa"

Brut un Salz

(in der Tischmitte)

Hollunersupp

Heiße Holunderbeerensuppe mit gerösteten Weibrotwürfel und Schmätzchen 7,70 €

Dordrzu Harigsolat miet Äppeln

Brot und Salz sowie Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln 6,20 €

Kleene Brotworscht un Sauerkraut dodrzu Erbsen un Linsen

Kleine Bratwurst mit Sauerkraut, Linsen und Erbsmus 8.70 €

Feine Ant ausn Dippl dodrzu Rotkraut miet Brot-Äppeln un griene Kließe

Gebratene Entenkeule, dazu Rotkraut mit gebackener Apfelscheibe und grüne Klöße 27,40 €

Sammelmillich

Lauwarme, leicht gesüßte Milch mit Heidelbeeren, Sahne und süßen Weißbrotwürfeln und gehackten Nüssen 6,90 €

Neinerlaa komplett 52,00 €





vom 25.11.2024 bis 10.01.2025



Diese Gerichte entstammen der erzgebirgischen Nationalküche, von der deutschen sowie tschechischen Seite oder sind von unserem kreativen Küchenteam für Sie entwickelte Speisen.

Bauerngans im Ganzen ab 4 Personen

- wir bitten um 3 Tage Vorbestellung -

Begrüßungsgetränk:

Weihnachts-Mitternachts-Bowle

61,75 € pro Person

Vorspeise:

Hausgemachtes Gänseschmalz mit Apfel, Beifuß und frischem Landbrot

Hauptgang:

Knusprig gebratene Gans aus dem Ofenrohr – vor Ihren Augen tranchiert – mit klassischen Beilagen wie Apfelrotkohl, Rosenkohl in Semmelbutter, Kartoffelklöße und gebutterte Kartoffeln

Landente im Ganzen ab 2 Personen

- wir bitten um 3 Tage Vorbestellung -

Begrüßungsgetränk:

Weihnachts-Mitternachts-Bowle

49,50 € pro Person

Vorspeise:

Hausgemachtes Gänseschmalz mit Apfel, Beifuß und frischem Landbrot

Hauptgang:

Knusprig gebratene Landente aus dem Ofenrohr – vor Ihren Augen tranchiert – mit klassischen Beilagen wie Apfelrotkohl, Rosenkohl in Semmelbutter, Kartoffelklöße und gebutterte Kartoffeln





vom 25.11.2024 bis 10.01.2025

Diese Gerichte entstammen der erzgebirgischen Nationalküche, von der deutschen sowie tschechischen Seite oder sind von unserem kreativen Küchenteam für Sie entwickelte Speisen.