

Hammer

Spargel

**FRISCH
VOM RIESAER
WOCHENMARKT**

Spargelcremesuppe
mit Bärlauch-Croûtons

Spargelkuchen

kleiner Flammkuchen belegt mit weißem und grünem Spargel, Burgunder-Schinken, Rucola und rauchigem Schmand

Spargel-Pasta

Riesaer Penne mit Red-Kilau in leichter Sahne-Sauce, dazu Basilikum und bunten Cocktailtomaten sowie weißem und grünem Spargel

Knusperfilet

Schweinemedallions mit Kräuterkruste auf Spargel, dazu Kräutersauce und Drillingskartoffeln

Schnitzel Spargel

Schweineschnitzel mit 200g Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, dazu Petersilienkartoffeln

Spargel mit Kartoffeln

200g Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter, dazu Petersilienkartoffeln

Extras:

Sauce Hollandaise
geklärte Butter

Wir kaufen regional!

Speisekarte ab 02. Mai 2022

Vorspeisen

Soljanka² mit Toast

Tomatencremesuppe
mit Basilikum, Sahnehaube und Croûtons

Würzfleisch
mit Käse überbacken, dazu Toast

Kleiner gemischter Salat mit Croûtons
Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:
Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurtdressing,
Erdbeer-Limetten-Vinaigrette

Laugenbrezel
wahlweise mit:
Butter
Wurst-Käsesalat^{1,3,5}

Salate

Riesenhügelsalat²
großer gemischter Salatteller mit Blattsalat, Tomaten, Gurke,
Paprika, Möhre und Radicchio

wahlweise mit:

Tranchen vom Roastbeef (200g) & Speckkräuterbutter

Hähnchenbruststreifen aus dem Kräuterbuttersud

fruchtigen Orangen-Chili-Garnelen

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:
Essig-Öl, Kräuter-Senf, Joghurtdressing, Erdbeer-Limetten-Vinaigrette

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 mit Phosphat,
6 mit Schwefeldioxid, 7 mit Saccharin

Kleinigkeiten

Brauhaus Pommes
mit Ketchup oder Mayonnaise

Potato Wedges
mit Kräuterrahmdip

Tatar vom Rind (120g) ^{2, 3}
serviert mit einem Eigelb, gehackten Zwiebeln,
Petersilie, Kapern, Sardellen mit Senf und Ketchup,
dazu frisches Sauerkrautbrot

Bauernfrühstück von 2 Eiern
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Gebackener Feta
auf Friséebeet
dazu Erdbeer-Limetten-Vinaigrette

Vegetarisch

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne
mit Rucola, Kirschtomaten und Waldpilzen,
abgerundet mit Kräuterschmand und Grana Padano

Spaghetti Aioli
Spaghetti in Knoblauchbutter geschwenkt
mit Cherrytomaten und knackigem Rucola,
dazu Grana Padano

Fleischgerichte

Brauhaus-Burger

Laugenbrezel mit gebratenem Leberkäse,
gratiniert mit Bergkäse, bestrichen mit süßem Senf
und knackigem Rucola, dazu Pommes frites
und Kräuterschmand

Rostbrätl

Mariniertes Schweinenackensteak mit
Zwiebeln und Senf,
dazu kleiner Salat und Bratkartoffeln

„Das Hammersteak“²

medium gebratenes Rumpsteak mit Pfeffer-
Zwiebelsoße und Speckbohnen, dazu Bratkartoffeln

200g*

300g*

Brauhaus-Gulasch

Gemischter Gulasch aus der Biersoße mit
Brezelknödel und Speckbohnen

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit Pestokartoffeln und sautiertem Paprikagemüse

Schweinefilet

im Parmaschinkenmantel
auf mediterranem Kartoffel-Gemüse

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln

Schnitzelkarte

Paniertes Schweineschnitzel

mit Champignonsoße und Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

Hamburger Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei und Salatbeilage
wahlweise mit:

Brot

Bratkartoffeln

Schnitzel „au four“

Paniertes Schweineschnitzel mit Würzfleisch und
Käse überbacken, dazu Pommes frites

RIESEN-Fußstapfen

300g* paniertes Schweineschnitzel auf knackigem
Salatbett und Bratkartoffeln

Ratsherrenschnitzel

250g* Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse,
Gewürzgurke und Senf, dazu Mischgemüse und
Bratkartoffeln

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Fisch

Gebratener Red-Kilau

im Grana Padano-Ei-Mantel, mit Pesto-Tagliatelle
und bunten Möhren

Tropenzunge

Gebratenes Tropenzungenfilet auf frischem Blattspinat
dazu Rosmarin-Zitronenstampf

Zu unseren Fischgerichten reichen wir eine Weißweinsoße mit Fenchelnote.

Beilagen – Änderung

Petersilienkartoffeln

Pommes frites

Kroketten

Potato Wedges

Dips

Kräuterrahmdip

BBQ Dip

Mayonnaise / Ketchup

Dessert

Schokoladenküchlein

mit weißem, flüssigen Kern und saisonalem Sorbet

Kaiserschmarrn-Pommes

mit Rosinen, Vanilleeis und Fruchtkompott

Obstsalat

Frischer Obstsalat mit Zitronenjoghurt

Heiße Liebe ¹

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Kugel Eis

wahlweise: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kirsch,
Walnuss, Pistazie, Stracciatella, Schmeckerfatz

Portion Sahne

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärkern