

Wochenkarte



Gewölberestaurant  
**Robtunnel**

**30.11.2020 – 04.12.2020**

Die Tagesgerichte sind von Montag bis Freitag in der Zeit von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr erhältlich. Gern auch zum Mitnehmen! Änderungen vorbehalten

**Montag**

Soljanka mit Sauerrahm und Toastecken A,D,F  
(4,50 EUR)

**Dienstag**

Quarkkeulchen mit Zucker, Zimt und Apfelmus A,F,I  
(4,50 EUR)

**Mittwoch**

Beefsteak  
mit Zwiebelsoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree A,F,I,K,2  
(4,50 EUR)

**Donnerstag**

Spaghetti Carbonara A,D,I  
(4,50 EUR)

**Freitag**

Gefüllter Crêpe mit Kräutersauerrahm, Schinken und Käse A,F,I  
(4,50 EUR)

**Allergen - Verzeichnis**

A. Glutenhaltiges Weizengetreide  
F. Milch und Laktose  
K. Senf

B. Fisch

G. Sesamsamen

L. Soja

C. Krebstiere

H. Schalenfrüchte

M. Weichtiere

D. Schwefeldioxyde und Sulfite

I. Eier

N. Erdnüsse

E. Sellerie

J. Lupinen

**Zusatzstoff – Verzeichnis**

1. Farbstoff

4. Geschmacksverstärker

2. Konservierungsstoffe / Nitrat

5. Süßungsmittel

3. Antioxidationsmittel

6. Chinin

7. Koffein



## Kulinarisch den Herbst zu Hause genießen

Bestellung täglich von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr  
Abholung von 12.00 Uhr bis 19.00 Uhr  
Telefon 03735-6800-0 \* [weisses-ross@erzgebirgshotels.de](mailto:weisses-ross@erzgebirgshotels.de)

<b>Tagliatelle Rinderfilet</b> mit Tomaten, Rucola und frisch gehobelten Parmesan	<b>11,90 €</b>	<b>„Halbpfünder“ Rostbrätel</b> 250g zünftiges Schweinenackensteak mit gebräunter Zwiebel, Bratkartoffeln und kleinem Salat	<b>14,90 €</b>
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Sächsischem Bergkäse, gebräunter Zwiebel und kleinem Salat	<b>10,90 €</b>	<b>Duett von souvidierter Ochsenbacke und rosa gebratenem Rinderfilet</b> in Malzbier glaciert an Schmorgemüsen und hausgemachten Wickelklößen	<b>23,50 €</b>
<b>Erzgebirgischer Sauerbraten</b> mit Rosinen-Mandel-Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	<b>15,90 €</b>	<b>Gegrilltes Steak vom schwarzen Heilbutt</b> an einem Allerlei vom Kürbis mit Püree, Chutney und Kernöl	<b>18,90 €</b>
<b>Rinderroulade nach „Art des Hauses“</b> 250g feinstes Rindfleisch aus der Oberschale gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurken Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbutter	<b>16,90 €</b>	<b>Lachsfilet auf der Haut gebraten</b> mit Orangen - Nusspesto, Rahmwirsing und bunte Tagliatelle	<b>17,50 €</b>
		<b>Poeliertes Hähnchenbrustfilet aus dem Ofenrohr</b> an Wacholder-Limonen-Rahm mit buntem Gemüse und zweierlei Reis	<b>14,90 €</b>

### Herbstspezial -

### Buffet in the Box

bestellbar ab 4 Personen

**Rinderroulade nach „Art des Hauses“**  
250g feinstes Rindfleisch aus der Oberschale  
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurken  
und

**Erzgebirgischer Sauerbraten**  
mit Rosinen-Mandel-Soße

**dazu hausgemachter Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße mit Semmelbutter**  
abgestimmt auf die Personenzahl

**13,90 EUR pro Person**

Bei Abholung erhalten Sie eine Flasche Rotwein 0,75l **gratis** dazu.

**Unsere Empfehlung**  
**Gänsekeule und Gänsebrust  
mit Äpfeln und Beifuß geschmort,  
an Orangensoße, Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen mit Semmelbutter**  
**16,90 €**

**auch als Buffet in the Box  
ab 4 Personen möglich**