

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

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

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**