

ANNAS KLASSIKER

Am Anfang

Annas Garten 🌿 11,50

Blattsalate mit Limonen-Ingwerdressing,
eingelegtes Saison-Gemüse & Croûtons

Seasonal leaf salad, lemon ginger dressing, mixed pickles, croutons

+ Falafel *lentil falafel* + 4,00

+ Zitronenhuhn *lemon chicken* + 5,50

+ gebratenes Fischfilet *fried fish filet* + 8,90

Sächsische Kartoffelsuppe 🌿 7,00

Liebstöckel, Croûtons

Potato soup, lovage, croutons

+ Wiener *sausage* + 2,00

Hauptsachen

Spinat-Semmelknödelschnitte 🌿 17,90

Pilzrahm, geräucherter Käse

Fried spinach bread dumpling, creamy mushrooms, smoked cheese

Königsberger Klopse 16,90

Kapernsauce, Zuckerschoten, Basmatireis

Meatballs, caper sauce, rice, peas

Wiener Kalbsschnitzel 24,50

Kartoffel-Gurken Salat, gerührte Preiselbeeren, Zitrone

Thin breaded pan-fried veal cutlet, potato cucumber salad, lemon, cranberries

Abschluss

Sächsische Quarkkeulchen 🌿 7,90

Zucker & Zimt, Apfelmus, Vanilleeis

Regional pancakes, sugar & cinnamon, apple puree, vanilla ice cream

SAISONALE KARTE

Am Anfang

Brot und Dip 🌿 2,50

Bread and Dip

Rauchmatjes 11,90

Chiogga Bete, Apfelchutney, Meerrettich, Pumpernickel

Soused herring, beet root, apple chutney, horseradish, pumpernickel

Stramme Anna 🌿 10,40

Schwarzbrot, geriebene Tomate, Salat und pochiertes
Freilandeier

Rye Bread, tomato, lettuce, poached egg

+ Honigschinken *honey ham* + 3,50

Hauptsachen

Pappardelle 🌿 15,90

Tomatensugo, Aubergine, Mangold, Griollo von der
Hofmolkerei Bennewitz

Pappardelle, tomato sauce, eggplant, chard, griollo cheese

Filet von der sächsischen Lachsforelle 24,50

Rahmkohlrabi, confierte Tomaten, Drillinge

Filet of salmon trout, kohlrabi, tomato, potatoes

Brust vom Paderborner Freilandhuhn 20,50

Saisongemüse, cremige Polenta

Breast of free-range chicken, seasonal vegetables, polenta

Abschluss

Gebackenes Vanilleeis 🌿 7,90

Marinierte Erdbeeren

Baked vanilla ice cream, strawberries

Mit einem 🌿 gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch