



Speisenkarte

April 2024

*Hotel & Gasthof
Dreibeiniger Hund*

*Büttnerstrasse 13, 02826 Görsitz
Tel. (03581) 42 39 80*

Vorspeisen und Salate

Teller Peperoni^(2, 5), milde Schärfe,
mit knusprigen Baguette 5,80 €

Würzfleisch vom Huhn
mit Erbsen und Champignon
überbacken mit Käse, Weißbrot 9,60 €

3 Bärlauchpfannkuchlein
mit Tomaten/Ziegenfrischkäse 9,80 €

Salat mit Rucola,
Strauchtomaten und eingelegten Schafskäse
mit Balsamico-Essig, Olivenöl und Baguette 10,60 €

Bunter Blatt-Salat mit knusprigem Backfisch,
Rote Beete und Ei, mit Joghurt-Kräuter-Dressing
und knusprigen Baguette 18,40 €

Haus-Salat
Blatt-Salate mit Avocado, Chicorée, Paprika, Tomate, Gurke, eingelegten
Schafskäse und gebratenen Putenbrust-Streifen, Senf-Kräuter-Dressing
und knusprigen Baguette 18,40 €

(Bitte fragen Sie auch nach unserer fladenbrot-Karte)

Suppen

Tagessuppe 7,60 €

Brennnesselsüppchen
mit geröstetem Graubrot 7,60 €



Fisch

*Goldgelb gebratene Regenbogenforelle,
mit gerösteten Mandeln, Kräuterbutter
und Petersilien-Kartoffeln* 19,60 €

*Gebratenes Zanderfilet, an Zitronensoße
mit Dillmöhren und grünem Erbspüree* 25,00 €



Leichte Kost und Vegetarisches

*Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit gedünsteten Seelachsfilet,
Tomate, Sellerie, Möhren, Brokkoliröschen
überbacken mit Fetakäse* 18,50 €

*Bleichspargel (250 g) mit Kartoffeln
und Sauce Hollandaise
oder Salbeibutter und gebratenen Schinkenstreifen* 21,20 €

*Spargel „Käse-Bärlauch-Pesto“,
Bleichspargel (160 g) mit jungem Gouda, Schinkenvariation,
Distelöl und Kartoffeln* 24,20 €

Fleischgerichte

vom Federvieh

*Hähnchenbrustfilet, im Schinkenmantel
gebraten, mit Parmesan, honigglasierten Möhren
und Butter-Reis* 18,90 €

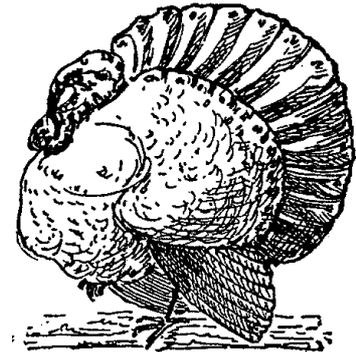
vom Vierfüßler

Gefüllte Wirsingkohlroulade mit schlesischem Brät,
gebackenen Zwiebelringen und Kartoffelbrei

16,50 €

„Jacob-Böhme-Ofanne“, in der Gusspfanne serviert,
Kartoffel-Rotwurst-Geröstel^(2,3)
mit Majoran und karamellisierten Äpfeln,
mit einem kleinen Salatteller

16,70 €



Überbackenes Schweinesteak mit Waldpilzen,
Bacon und Frischkäse mit honigglasierten Möhren
und Rosmarinkartoffeln

18,20 €

Geschmorte Kaninchen-Keule,
mit Specksauerkraut^(2,3) und Semmel-Knödeln

230 g

20,00 €

Bandnudeln in sahniger Soße,
mit gedünstetem Wirsingkohl, Lamm-Tomaten-Bolognese
und geriebenen Orangen-Bergkäse

20,00 €

„Feuertopf“ brennend serviert
Ragout von der Lammkeule, Schweineschulter und
Hähnchenbrust, mit Bärlauchbutter und Graubrot

20,50 €

Geschmorte Ochsenbacke
an Rotweinsauce, mit glasierten Möhrchen
und Kartoffelbrei

29,80 €

*Sämtliche Speisen werden in unserer Küche frisch zubereitet.
fertig- bzw. halbfertigprodukte finden bei uns keine Verwendung. Das erfordert
natürlich Zeit und Aufmerksamkeit.*

Zu Bier und Wein

*Käsespezialität aus Camembert, Butter, Paprika,
Zwiebel, Knoblauch ... und Zwiebelbrot* 7,60 €

*Warmer Sauerkraut-Kuchen
mit Sauerkraut, Zwiebel, Paprika und Salami* 7,80 €

*Spanische Taler,
Thunfisch mit Zitrone, Dill, Ei ... ,
gebraten mit Zaziki und gerösteten Baguette* 7,80 €

*Abendbrotplatte
mit kaltem Schweinebratenaufschnitt, Rinderzunge,
Blut- und Leberwurst, Grieben-Schmalz, Gewürzgurke,
Butter und Zwiebelbrot* 11,10 €

*Unsere Speisen enthalten zum Teil allergieauslösende Zutaten wie beispielsweise
Sellerie, Senf, Eier, Milch Sollten Sie auf bestimmte Zutaten intolerant reagieren,
fragen Sie bitte nach unserer Speisekarte mit entsprechender Kennzeichnung.*

Nach-Essen

Hausgebackener Hefekuchen vom Blech, nach Angebot 4,10 €

*Schlesische Plinsen,
mit Zimt-Zucker
und Apfel-Mus* 7,60 €

*Sächsische Quarkkäulchen
mit Zimt-Zucker
und Apfel-Mus* 7,60 €



Zu unserem Eisangebot fragen Sie bitte nach der Eiskarte.