

# **G**peisenkarte

*Juni 2018*

*Hotel & Gasthof  
Dreibeiniger Hund*

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

*Öffnungszeiten: Mo/So ab 11.00Uhr*

## *Zeit der Kräuter-Küche im „Dreibeinigen Hund“*

*Kräuter und Gewürze gut abgestimmt und richtig dosiert stellen die hohe Schule der Kochkunst dar. Aber nicht nur unter dem Aspekt des appetitanregenden Geschmacks sondern auch unter den Gesichtspunkt der gesunden Ernährung verdienen Kräuter mehr und mehr unsere Aufmerksamkeit. Ätherische Öle als wichtigste Inhaltsstoffe wirken verdauungsfördernd und tragen dazu bei, unsere Speisen bekömmlicher zu machen. Aus der unendlichen Geschmacksvielfalt haben wir klassische Kräuter ausgewählt, welche in unserem Garten gedeihen und somit absolut frisch zum Einsatz kommen können. Wildkräuter, heute oft fälschlicher Weise als „Unkräuter“ bezeichnet verdienen hierbei auf Grund ihrer wertvollen Inhaltsstoffe ebenfalls unsere uneingeschränkte Beachtung.*

*In Kräuter-Ölivenöl gebratene Zucchini und  
Champignons mit hausgemachten Olivenfladenbrot* 7,00 €



*Mariniertes Gemüse nach griechischer Art (kalt),  
mit Thymian und Salbei, gebratene Champignons, Zucchini,  
Artischocken, Auberginen und Möhren  
mit knusprigen Weißbrot* 7,60 €



*Hähnchenleber-Ragout,  
mit Paprika, Tomate, Knoblauch in kräftiger Soße  
mit Kartoffelpüree* 10,50 €

*Hausgemachte Geflügelsülze  
mit Wurzelgemüse, Schnittlauch-Remoulade  
und Bratkartoffeln* 10,00 €



*Überbackene Schweinefiletmedaillons,  
mit Salbei-Rahmchampignons und Käse,  
mit Annakartoffeln* 13,50 €

*Deftiger Lammtopf,  
Lammgulasch in kräftiger Soße,  
mit Möhren und Bohnen  
knuspriges Olivenfladenbrot* 18,50 €



## Vorspeisen und Salate

<i>Teller Peperoni, milde Schärfe mit gerösteten Weiß-Brot</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bunter Salat mit Rucola, Strauchtomaten und eingelegten Schafskäse mit Balsamico-Essig<sup>(1, 3)</sup>, Olivenöl und knusprigen Weiß-Brot</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Bärlauchpfannkuchlein mit Tomaten-Ziegenfrischkäse und Salat</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Bunter Blatt-Salat mit knusprigen Backfisch, Rote Beete und Ei, mit Joghurt-Kräuter-Dressing und knusprigen Weiß-Brot</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Haus-Salat Blatt-Salate mit Avocado, Chicorée, Paprika, Tomate, Gurke, eingelegten Schafskäse und gebratenen Putenbrust-Streifen, Senf-Kräuter-Dressing und knusprigen Weiß-Brot</i>	<i>11,00 €</i>

## Suppen

(im Suppenteller)

*Brennnesselsuppe  
mit pochierten Ei* *4,50 €*

*Soljanka mit Sauerrahm  
und Baguette* *5,20 €*



## *Fisch*

<i>Matjesfilet nach Hausfrauenart, in sahniger Soße, mit Möhren, Gewürzgurken, Äpfeln und Zwiebel und Butterkartoffeln</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Grüner Hering, goldgelb gebraten, mit frischen Salaten und warmen Specksalat<sup>(2, 3)</sup></i>	<i>12,00 €</i>
<i>Gefüllte Ofenkartoffel mit Staudenselleriekrem Carnelen, Krabben und Kirschtomate</i>	<i>12,50 €</i>

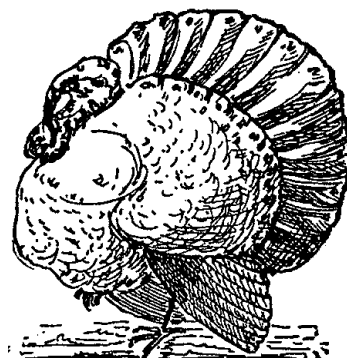
## *Leichte Kost und Vegetarisches*

<i>„Oelschlägerteller“ Drei Sorten Quark (mit frischen Kräutern, Zwiebel und Matjeshering) Kartoffeln und Lausitzer Leinöl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Zucchinitaler mit Fetakäse und Kräuter-Joghurt-Dip</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Bandnudeln mit *Schinken, Tomaten und Rucola, *Thunfisch, Spinat und Butter-Soße oder *gebratenen Kochschinken<sup>(2, 3)</sup> und Gorgonzola-Soße</i>	<i>9,50 €</i>

## *Fleischgerichte*

### *vom Federvieh*

<i>Hähnchenbrustfilet, im Schinkenmantel<sup>(2, 3)</sup> gebraten, mit Parmesan, frischem Blattspinat und Reis</i>	<i>11,30 €</i>
---	----------------



## vom Vierfüßler

„Jacob-Böhme-Pfanne“  
mit kleinem Salatteller,  
Kartoffel-Rotwurst-Geröstel<sup>(2,3)</sup> mit  
Majoran und karamellisierten Äpfeln

9,80 €

Knusprig karamellisierter  
Schweinebauch, mit grünen Bohnen  
und Kartoffelpüree

12,00 €

Geschmorte Ochsenbacke  
an Rotweinsauce, mit glasierten Möhrchen  
und Kartoffelpüree

16,80 €

Pfeffersteak, von der argentinischen Rinderhäfte,  
mit buntem Salat und Bratkartoffeln

200 g

17,00 €

300 g

19,50 €



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

*Sollten Sie einmal schnell essen wollen, so sprechen Sie mit unseren freundlichen  
Mitarbeiter/Innen.*

*Wir empfehlen Ihnen das entsprechende Gericht.*

## *Nach-Essen*

Sächsische Quarkkäulchen  
mit Zimt-Zucker und Apfel-Mus

4,80 €

Schlesische Plänsen,  
mit Zimt-Zucker und Apfel-Mus

4,80 €

*Liwanzen (Hefepfunde)  
mit Pflaumensoße und Schmant 5,20 €*

*Hausgebackener Kuchen vom Blech,  
nach Angebot 2,10 €*

*Zu unserem Eisangebot fragen Sie bitte  
nach der Eiskarte.*



## *Zu Bier und Wein*

*Warmer Sauerkraut-Kuchen  
mit Sauerkraut, Zwiebel, Paprika und Salami 5,00 €*

*Spanische Taler,  
Thunfisch mit Zitrone, Dill, Ei ... ,  
gebraten mit Zaziki und gerösteten Baguette 5,50 €*

*Obatzta  
fränkisch-bayrische Spezialität mit Käse,  
Zwiebel, Paprika ... und Zwiebelbrot 6,60 €*

*Abendbrotplatte  
mit kaltem Schweinebratenaufschnitt, Rinderzunge,  
Blut- und Leberwurst, Grieben-Schmalz, Gewürzgurke,  
Butter und Zwiebelbrot 8,30 €*

*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.*