

Bautzener Senfstube

1. Bautzener Senfrestaurant

Herbstkarte 2023



**Kürbis-Kokos-Suppe mit rotem Curry, Ingwer und
gebratener Riesengarnele, dazu Senfbrot (A,B,C,G,I,2)**
8,50 €

**Sülze vom Karpfen (Fischzucht Kirschau),
dazu hausgemachte Senfremoulade und Bratkartoffeln (D,E,G,I,1,2,3,7)**
15,50 €

**Knusprig gebratenes Zanderfilet in Kürbiskruste
auf Wildkräutersalat mit Brombeer-Vinaigrette und
gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Senfbrot (A,B,D,E,I,4)**
17,50 €

**Ausgelöste Hähnchenoberkeule geschmort,
auf pikantem Kürbischutney und Kartoffelröstis (G,I)**
17,50 €

**Deftiges Rinderstew mit Waldpilzen,
dazu hausgemachte Kräuter - Semmelknödel (A,B,D,G,I)**
19,00 €

**Medaillons vom Wildschwein mit Speckhülle auf Cranberrysauce,
dazu geschwenkter Rosenkohl und Süßkartoffelstampf (G,I,2)**
20,50€

**Hausgemachtes Zwetschgenparfait
mit Mandelkrokant (A,D,G,H)**
8,50 €

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass alle unsere Speisen inklusive der Dekoration und/oder Salatbeilage Milch, Senf oder Senfprodukte enthalten bzw. enthalten können. Im Zweifel fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffe
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 geschwefelt
- 5 geschwärzt
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 mit Alkohol

Allergene

- A Weizen
- B Roggen
- C Krebstiere
- D Eier
- E Fische
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte
- H Nüsse: Mandeln und/oder Haselnuß
- I Senf und/oder Sellerie
- J Sesam