


Romantik Hotel Deutsches Haus

Schön, dass Sie da sind



Herzlich willkommen in der Blechschmidt-Klause, im Blechschmidt-Keller oder in unserem romantischen Innenhof. Wir verwöhnen Sie gern mit regionaltypischen Gerichten, auserlesenen Weinen und einem exzellenten Service. Unser Logo  führt Sie zu den Sächsischen Spezialitäten, die unser Chefkoch - modern interpretiert - aus einheimischen Produkten zaubert.

Regionale Produkte beziehen wir von
Café – Konditorei Schreiber
Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Champignonzucht Eichler
Margon Brunnen GmbH
Radeberger Gruppe KG
Privatbrauerei Eibau i. Sa.
Obstscheune Krietzschwitz Fruchthandel GmbH
Teichwirtschaft Weißig
Sächsischen Weingütern
u. a.





Genießen Sie die Zeit bei uns.
Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Familie Riedel und die Mitarbeiter des
Romantik Hotels



Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing und Kräutercroutons ^{2,5}		4,60 €
Großer gemischter Blattsalat mit Hausdressing, grüner Gurke, Tomaten und Kräutercroutons ^{2,5}		6,90 €
Tomate – Mozzarella mit Rucola, schwarzen Oliven und Balsamico Crema ^{2,5,6}		7,90 €
Salat „Blechtschmidt“ Verschiedene Blattsalate mit gebratener Putenleber und einem Himbeer-Dressing ^{2,5}		8,90 €


Suppen

Wolf Blechtschmidt's Sauerbratensuppe mit Wurzelgemüse und kleinen Kartoffelklößen ^{3,5}		4,60 €
Oberlausitzer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, jungem Gemüse und Fadennudeln		4,60 €
Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchen ^{2,3,4}		
Klein		4,60 €
groß		6,30 €
Süppchen von Gartenkräutern mit Buttercroutons ²		4,40 €

Vorspeisen

Sächsischer Heringssalat mit Weißweinapfelscheibe und kleinem Brotkorb		6,90 €
Mit Rosmarin und Knoblauch gratinierter Hirtenkäse mit Salatbukett und Baguette ^{2,5,6}		6,90 €
Ragout Fin vom Hähnchen und Champignons, gratiniert mit Ofenkäse und gerösteten Baguettescheiben ^{2,5}		5,10 €
Deftiger Bauerntoast mit Leberwurst, Zwiebel und Apfel, überbacken mit jungem Gouda an Blattsalat ^{2,3,4}		5,70 €
Pochiertes Lachsfilet auf Zitronen-Gemüsebett mit Baguette		8,90 €

Aus der kalten Küche

Dürrröhrsdorfer Schlachteplatte von hausgeschlachteter Wurst, Schinken, Griebenschmalz, Sauergemüse mit Butter und einem Brotkorb ^{2,3,4,8}  8,90 €

Käseauswahl mit Obst garniert, Feigensenf, Butter und einem Brotkorb
Klein 6,90 €
groß 8,90 €


Omas Schüsselsülze vom Sächsischen Landschwein mit Apfel-Zwiebel-Remoulade, dazu Blattsalat und deftige Bratkartoffeln ^{2,3,4,8}  8,30 €


Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeeren und Meerrettich, dazu Baguette 7,90 €


In Olivenöl eingelegter Camembert mit Rosmarin, Zwiebel, Oliven und Kirschtomaten, dazu Blattsalat und Baguette ^{2,5,6} 5,90 €

Altenberger Blutwurstsalat mit Zwiebel, Gurke, Apfel, Ei, Meerrettich und Tomate, dazu Butter und ein Brotkorb ^{2,3,4,5}  7,90 €


Fleisch

Rücken vom saftigem Sächsischen Landschwein mit Apfel-Zwiebelgemüse und jungem Gouda überbacken, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat ^{2,5}  12,90 €

Zuschendorfer Bauernpfanne
In Senf gebeiztes Schweinenackensteak, Grillwürstchen, braune Zwiebel und Bärlauch-Butter, Kartoffeln ^{2,3,4}  13,70 €

Schweinefilet im Rauchspeckmantel gefüllt mit getrockneten Tomaten und Hirtenkäse an Zwiebelgemüse und knusprigen Kartoffelecken ^{2,3,4,8}  15,10 €

Geschmorte Lammkeule mit tomatisiertem Bohnen-Zwiebel-Gemüse und Klößen 14,90 €

Schaschlyk-Spieß Blechschmidt  18,90 €
Filets vom Rind und Schwein, Zwiebel und Paprika auf Kartoffel-Champignon-Ragout

Tournedos vom Rinderfilet auf Champignon-Gemüse, Rotweinzwiebeln und gebackenen Kartoffeln 18,90 €

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken auf Rahmspinat und Tagliatelle 12,90 €

Rumpsteak auf gebratenem Gemüse, Kräuterbutter
und hausgemachten Bratkartoffeln 17,90 €

Sächsischer Sauerbraten in Rosinensoße mit Apfelrotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen^{2,3,5}  13,90 €

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet auf buntem Gemüse mit einer
Krebssauce und Petersilienkartoffeln 14,10 €

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Lauch-Gemüse und krossen
Kartoffelwürfeln 14,30 €


Gebratene Forelle „Kirnitzschtal“ gefüllt mit Kräuter-
Champignons und Bauchspeck in Zitronen-Butter, dazu
Petersilienkartoffeln und Blattsalat^{2,3,4,8}  14,50 €

Matjes in hausgemachter Remouladensoße mit Speckbohnen
und Sächsischen Bratkartoffeln^{2,3,4,5} 8,90 €

Pasta

Bandnudeln an Geschnetzeltem vom Sächsischen Weideochsen
mit Champignons und Brokkoli  12,90 €

Penne in Gorgonzolasoße mit Brokkoli und gebratenen
Kirschtomaten 9,90 €

Rucola-Spaghetti mit Ofentomaten, schwarzen Oliven
und frisch gehobeltem Parmesan²  9,90 €

Vegetarisch

Gebackene Folienkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat 6,90 €

Hausgemachte Kartoffel-Rösti mit gebratenem Gemüse
und einer feinen Tomaten-Kräutersoße  9,90 €

Sächsischer Kartoffelpuffer mit Sahnequark
und Gartenkräutern an verschiedenen Blattsalaten^{2,5}  9,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller 0,00 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker 3,00 €

Genudelttes mit Schinkenstreifen, Tomatensoße und Käse^{2,3,4,8} 3,90 €

Kleines Schnitzel mit Honigmörchen und Pommes Frites⁵ 5,00 €

Pommes Frites mit Ketchup	2,50 €
„Eismonster“ Vanilleeis auf Schokosoße ¹	2,50 €
„Eiswurm“ Vanille- und Schokoeis mit Bananenscheiben und Smarties ¹	2,70 €

Kleines zum Wein

In Olivenöl marinierte Käsewürfel mit Oliven ³	3,90 €
Bruschetta ²	4,90 €
Knabbergebäck ²	3,50 €

Unsere Spezialitäten

Elbradwegteller	10,00 €
Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Zucchini, Tomate, Hirtenkäse und Basilikumpesto, dazu Apfelschorle ^{2,3}	

Als Prädikatsgaststätte „Besonders empfohlen an der Sächsischen Weinstraße“ servieren wir Ihnen regionale Spezialitäten, kombiniert zu einem Menü auf Meißener Porzellan

Menü auf Weißem Gold	33,00 €
Terrine von Saibling & Zander an einem kleinen Salatbukett	
Flugentenbrust mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen	
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus und Weinbeeren	

850 Jahre Weinbau in Sachsen – dieses Jubiläum inspirierte die Prädikatsgaststätten zur Benno-Winzerplatte

Kalte Benno Winzerplatte	15,00 €
Rot-weiße Salatkomposition	
Käse-Obst-Spieß	
Sächsischer Landschinken mit Schwarzbrot und einheimischen Kräutern	
Geröstete Baguettescheiben mit einer Creme aus Frischkäse, Walnüssen und Trauben	
0,2 l Riesling vom Weingut Vincenz Richter, Meißen ^{2,3,4,8}	

Warme Benno-Winzerplatte	25,00 €
Dreierlei vom Sächsischen Bauernhof aus der Pfanne mit Trauben-Rotweinsauce auf Rieser Bandnudeln, dazu ein Gemüsefächer	
Weinprobe à 0,1 l	
Sächsische Winzergenossenschaft Meißen	
QbA Weißburgunder	
Weingut Vincenz Richter, Meißner Kapitelberg	
QbA Riesling	
Sächsische Winzergenossenschaft Meißen, Bereich Meißen	
QbA Dornfelder	

Weinverkostungen

5er Weinprobe	17,50 €
3er Weinprobe	12,50 €

Kulinarische Weinprobe

3 Sächsische Weine
Canapé mit Bauernschinken
Winzerbrot mit Frischkäse
Laugengebäck mit Butter und Käse-Oliven-Spieß

19,50 €

Weinverkostung mit der Sächsischen Weinkönigin 2012/2013 Katja Riedel






Erleben Sie eine Weinverkostung nach Wunsch mit vielen Köstlichkeiten und erfahren Sie in geselliger Runde viele Interessante Fakten über den Sächsischen Weinanbau, die Weingeschichte und die Sächsischen Weine.

Als Erinnerung erhalten Sie ein Prädikat über die erlangten Weinkenntnisse.

Pro Person 3er Weinprobe	12,50 €
Pro Person mit 3-Gang-Menü	31,00 €
Pro Person mit 5-Gang-Menü	39,50 €

Termine nach Absprache

Desserts

Sächsisches Quarkkälchen mit Apfel-Rosinen-Kompott, Vanilleeis und Schlagsahne ^{1,5}		4,90 €
Meissner Weincreme mit Trauben-Walnussalat		4,90 €
Mürbeteigtörtchen mit Obst und Schmand belegt, mit braunem Zucker karamellisiert an hausgemachtem Holunderblüteneis		5,90 €
Dreierlei Sorbets auf Fruchtsoßenspiegel mit frischem Obst		5,90 €

Eisspezialitäten

Gemischter Eisbecher mit Sahne ¹	4,30 €
Vanilletraum Vanilleeis mit heißen Himbeeren ¹	4,90 €
Schwedeneisbecher Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne ¹	4,90 €
Toffee-Becher Schoko- und Latte Macchiatteis, Karamelsoße und Schlagsahne ¹	4,90 €
Nuss-Kuss Vanille-, Walnuss- und Latte Macchiatteis mit Schokosoße, Walnüssen und Schlagsahne ¹	4,90 €
Black and White Schoko- und Vanilleeis mit Schokosoße, Likör und Schlagsahne ¹	4,90 €
Eiskaffee mit Sahne ¹	3,95 €
Eisschokolade mit Sahne ¹	4,20 €
Sanfter Engel Vanilleeis mit Orangensaft und Schlagsahne ¹	3,90 €
KiBa-Shake Vanilleeis mit Bananennektar, Kirschsft und Schlagsahne ¹	4,10 €
Gemischter Eisbecher mit Früchten der Saison und Schlagsahne	4,90 €
Coupe Dänemark Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Schlagsahne ¹	4,90 €