


Romantik Hotel Deutsches Haus

Schön, dass Sie da sind




Herzlich willkommen in der Blechschmidt-Klaue, 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, Bäckerei Walter
Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Champignonzucht Eichler
Margon Brunnen GmbH
Radeberger Gruppe KG
Privatbrauerei Eibau i. Sa.
Obstscheune Krietzschwitz Fruchthandel GmbH
Forellen- und Lachszucht Ermisch
Sächsischen Weingütern
u. a.




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

Familie Riedel und die Mitarbeiter/innen des
Romantik Hotels


Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit grüner Gurke, Hausdressing und Kräutercroutons ^{2,5}		5,70 €
Großer gemischter Blattsalat mit Hausdressing, grüner Gurke, Tomaten und Kräutercroutons ^{2,5}		7,90 €
Tomate – Mozzarella mit Rucola, schwarzen Oliven und Balsamico Crema ^{2,5,6}		8,90 €
Salat „Blechtschmidt“ Verschiedene Blattsalate mit gebratener Putenleber und einem Himbeer-Dressing ^{2,5}		10,90 €



Suppen

Wolf Blechtschmidt's Sauerbratensuppe mit Wurzelgemüse und kleinen Kartoffelklößen ^{3,5}		5,60 €
Oberlausitzer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, jungem Gemüse und Fadennudeln		4,60 €
Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchen ^{2,3,4} Klein/Groß		4,90 €/7,90 €


Vorspeisen

Sächsischer Heringsalat mit Weißweinapfelscheibe und kleinem Brotkorb		6,90 €
Mit Rosmarin, Oliven 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}		6,90 €
Pochiertes Lachsfilet auf Zitronen-Gemüsebett mit Baguette		8,90 €

Aus der kalten Küche


Dürröhrsdorfer Schlachteplatte von hausgeschlachteter Wurst, Schinken, Griebenschmalz, Sauergemüse mit Butter und einem Brotkorb ^{2,3,4,8}		9,90 €
Käseauswahl mit Obst garniert, Feigensenf, Butter und einem Brotkorb Klein/Groß		7,90 €/9,90 €
Omas Schüsselsülze vom Sächsischen Landschwein mit Apfel-Zwiebel-Remoulade, dazu Blattsalat und Bratkartoffeln ^{2,3,4,8}		9,90 €


Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeeren und Meerrettich,
dazu Baguette 8,50 €


Altenberger Blutwurstsalat mit Zwiebel, Gurke, Apfel, Ei, Meer-
rettich und Tomate, dazu Butter und ein Brotkorb ^{2,3,4,5}  8,90 €


Fleisch

Gebratene Putenleber auf Kartoffel-Lauchragout mit karamelli-
sierten Apfelspalten 12,90 €

Kartoffel-Blutwurstklöße in Meerrettichsoße auf Apfel-
Rahmsauerkraut  12,90 €

Rücken vom saftigem Sächsischen Landschwein mit Apfel-
Zwiebelgemüse und jungem Gouda überbacken,
dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Blattsalat ^{2,5}  13,90 €


Bandnudeln an Geschnetzeltem vom Sächsischen Weideochsen
mit Champignons und Brokkoli  13,90 €

Sächsisches Hähnchenfleisch mit Wurzelgemüse und Ei, haus-
gemachten Bratkartoffeln und Salat  13,90 €

Elbtaler Senfbraten, dazu hausgemachte Kartoffelklöße und
Rahmsauerkraut  13,90 €

Zuschendorfer Bauernpfanne  14,70 €
Schweinenackensteak aus der Senf-Biermarinade, Grillwürstchen, braune
Zwiebel und Bärlauch-Butter, Bratkartoffeln ^{2,3,4}

Sächsischer Sauerbraten in Rosinensoße mit Apfelrotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen ^{2,3,5}  14,90 €

Schweinefilet im Rauchspeckmantel gefüllt mit getrockneten
Tomaten und Hirtenkäse an Zwiebelgemüse und knusprigen
Kartoffelecken ^{2,3,4,8}  15,50 €

Geschmorte Lammkeule mit tomatisiertem Bohnen-Zwiebel-
Gemüse und Klößen 15,90 €

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

Tournedos vom Rinderfilet auf Champignon-Gemüse, Rotwein-
zwiebeln und gebackenen Kartoffeln 19,90 €

Rumpsteak auf gebratenem Gemüse, Kräuterbutter
und hausgemachten Bratkartoffeln 19,90 €

Das Gericht der Sächsischen Schweiz – der Krautwickel auf Kar-
toffelpüree  14,90 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit einer Krebssauce auf Tagliatelle im Spinatrahm  14,90 €

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Lauch-Gemüse und Rosmarinkartoffeln 14,90 €

Gebratene Forelle „Kirnitzschtal“ gefüllt mit Kräuter-Champignons und Bauchspeck in Zitronen-Butter, dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat  15,10 €^{2,3,4,8}

Matjesfilet an hausgemachter Remouladensoße mit Speckbohnen und Sächsischen Bratkartoffeln^{2,3,4,5} 10,90 €

Vegetarisch/Vegan


Gebratene Polenta mit mediterranem Gemüse 11,90 €

Penne Rigate mit Tomaten-Erbesen-Champignon-Ragout und roten Zwiebeln 11,90 €

Das Gericht der Sächsischen Schweiz – der Krautwickel vegetarisch auf Kartoffelpüree  14,90 €

Hausgemachte Kartoffel-Rösti mit gebratenem Gemüse und einer feinen Tomaten-Kräutersoße  10,90 €

Sächsischer Kartoffelpuffer mit Sahnequark und Gartenkräutern an verschiedenen Blattsalaten^{2,5}  10,90 €

Rucola-Spaghetti mit Ofentomaten, schwarzen Oliven und frisch gehobeltem Parmesan²  11,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Räuberteller 0,00 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker 4,70 €

Genudelttes mit Schinkenstreifen, Tomatensoße und Käse^{2,3,4,8} 5,90 €

Kleines Schnitzel mit Honigmöhrchen und Pommes Frites⁵ 7,50 €

Pommes Frites mit Ketchup 3,00 €

„Eismonster“ Vanilleeis auf Schokosoße¹ 3,50 €

Kindereisbecher mit Vanille- und Erdbeereis und Smarties¹ 4,50 €

Kleines zum Wein

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

Spezialitäten aus der Sächsischen Schweiz

Das Gericht der Sächsischen Schweiz – der Krautwickel auf Kartoffelpüree	14,90 €
Das Gericht der Sächsischen Schweiz – der Krautwickel vegetarisch auf Kartoffelpüree	14,90 €

Als Prädikatsgaststätte „Besonders empfohlen im Weinland Sachsen“ servieren wir Ihnen regionale Spezialitäten, kombiniert zu einem Menü auf Meißener Porzellan

Menü auf Weißem Gold	35,00 €
Elbwiesensalat mit Kräutern und geräuchertem Forellenfilet und Himbeerdressing	
Flugentenbrust mit Kirschkohl und Kartoffelklößen	
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus und Weinbeeren	

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

Kalte Benno Winzerplatte	20,00 €
Salatkomposition	
Käse-Obst-Spieß	
Sächsischer Landschinken mit Brotkorb	
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	35,00 €
Dreierlei vom Sächsischen Bauernhof aus der Pfanne mit Trauben-Rotweinsauce auf Rieser Bandnudeln, dazu ein Gemüsefächer	
Weinprobe à 0,1 l	
Weingut Matyas, Coswig	
QbA Weißburgunder	
Weingut Vincenz Richter, Meißner Kapitelberg	
QbA Riesling	
Weingut Matyas, Coswig	
QbA Dornfelder	

Weinverkostungen

3er Weinprobe	12,50 €
5er Weinprobe	18,50 €

Kulinarische Weinprobe	22,50 €
3 Sächsische Weine	
Canapé mit Bauernschinken	
Winzerbrot mit Frischkäse	
Laugengebäck mit Butter und Käse-Oliven-Spieß	

Weinverkostung mit der 25. Sächsischen Weinkönigin Katja Riedel



Erleben Sie eine Weinverkostung mit der 25. Sächsischen Weinkönigin, erfahren Sie in geselliger Runde interessante Fakten über den Sächsischen Weinanbau, die Sächsische Weinstraße, die Weine und Winzer. Genießen Sie regionale Köstlichkeiten

Buchbar ab 10 Personen und nach Absprache

3-Gang-Menü mit 3er Weinprobe 39,00 €

5-Gang-Menü mit 5er Weinprobe 59,00 €

Erkunden Sie die 1. Etappe des Sächsischen WeinWanderWeges mit der 25. Sächsischen Weinkönigin

Buchbar ab 10 Personen und nach Absprache




3 Sächsische Weine und Winzervesper

30,00 €/Person

Im Winter 3 Winzerglühweine und Winzervesper

30,00 €/Person

Desserts

Sächsisches Quarkkälchen mit Apfel-Rosinen-Kompott, Vanilleeis und Schlagsahne ^{1,5}		5,90 €
Meissner Weincreme mit Trauben-Walnussalat		5,90 €
Mürbeteigtörtchen mit Obst und Schmand belegt, mit braunem Zucker karamellisiert an hausgemachtem Holunderblüteneis		5,90 €
Dreierlei Sorbets auf Fruchtsoßenspiegel		5,90 €
Stück Kuchen vom Blech		2,50 €
Stück Eierschecke		2,70 €
Portion Schlagsahne		1,50 €
Die P(B)irnsche Torte auf Vorbestellung		3,50 €

Eisspezialitäten

Gemischter Eisbecher mit Sahne ¹		5,90 €
Gemischter Eisbecher mit Früchten und Sahne ¹		6,90 €
Vanilletraum Vanilleeis mit heißen Himbeeren ¹		7,90 €
Schwedeneisbecher Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne ¹		6,90 €
Toffee-Becher Schoko- und Latte Macchiatoeis, Karamelsoße und Schlagsahne ¹		6,90 €
Nuss-Kuss Vanille-, Walnuss- und Latte Macchiatoeis mit Schokosoße, Walnüssen und Schlagsahne ¹		7,90 €
Black and White Schoko- und Vanilleeis mit Schokosoße, Likör und Schlagsahne ¹		6,90 €
Eiskaffee mit Sahne ¹		5,50 €
Eisschokolade mit Sahne ¹		5,50 €
Sanfter Engel Vanilleeis mit Orangensaft und Schlagsahne ¹		5,50 €
KiBa-Shake Vanilleeis mit Bananennektar, Kirschsafte und Schlagsahne ¹		6,10 €
Coupe Dänemark Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Schlagsahne ¹		6,90 €
Vanilleeis mit Rosmarin und Schlagsahne		5,90 €
1 Kugel Eis		1,50 €