LINDENSCHÄNKE
DRESDEN

Winterlicher Genuss
In der Lindenschänke

Weihnachtliche Bratapfelsuppe 7,90 €
Äpfel I Marzipan I Rosinen I Entenklein [A1,H1,H2,I,J]

Hausgeräucherte Entenbrust 18,50 €
an winterlichem Blattsalat I Orangenfilets I Granatapfelkerne I Brombeerdressing [H,I,J,X,2]

Wildbratwürste vom regionalen Hausmetzger 18,50 €
zwei Wildbratwürste I Schwarzwurzel I Rote-Bete-Kartoffelstampf [G,11]

„Brust trifft Keule" - Genussduett von der Ente 29,50 €
Entenbrust I Entenkeule I Apfelrotkohl oder Rosenkohl I Klöße I Orangen-Beifuß-Sauce[A1,A6,G,H,I,J,K,L,2]

Hirschroulade aus dem Sächsischen Forst 29,90 €
mit einer Pfifferlingsfüllung I Rosenkohl I hausgemachte Spätzle I Preiselbeersauce[A1,C,G,I,J,L,3]

Hausgemachter winterlicher Apfel-Marzipan-Strudel 9,50 €
feine Marzipan-Füllung I frische Äpfel I Spekulatiuseis[A1,C,,G,H1,H2,H3,H4]

Genießen Sie Ihre Adventszeit in der Lindenschänke und reservieren Sie sich eine ganze Gans, frisch tranchiert an Ihrem Tisch. (Mindestvorbestellzeit: 5 Tage)

Ganze Gans mit einer Flasche Nerello Mascalese „Prive" (für 4 Personen) 145,00 €
Apfelrotkohl I Rosenkohl I Kartoffelklöße I Beifuß-Sauce[A1-A6,G,H,I,J,K,L,2]
eine Flasche Nerello Mascalese „Prive"

Unsere Weinempfehlung

Nerello Mascalese „Prive"

Kirschrote Farbe mit Neigung zu Granatrot. Aroma von kleinen roten Früchten, wilden Erdbeeren und schwarzer Kirsche, zusammen mit Balsamico-Noten, Eukalyptus und Minze. Gut strukturiert, vollmundig und intensiv am Gaumen. „Prive" ist ein Nerello Mascalese, dessen Weinberge man hauptsächlich an den Hängen des Ätna im Großraum Catania findet.

0,2l 7,90 €
0,75l 25,50 €