



im Kirnitzschtal bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE

1. BIS 27. APRIL 2023

Im Ostermonat ist Lamm-Zeit

...und Start in die schönste Cocktail-Zeit mit



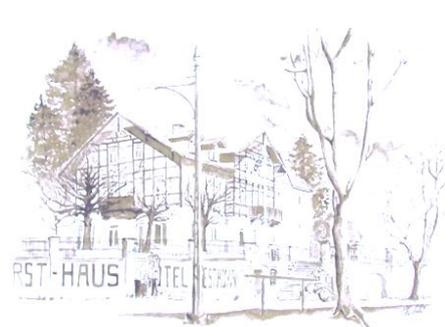
*...so heißt unser fruchtig, frischer Frühlingscocktail mit Grapefruitnektar
und Orangensaft, Likör und Limette 0,2l 6,90 EUR*

Zum Frühlingsanfang um Ostern empfehlen wir Ihnen unsere Spezialitäten von Lammfleisch aus natürlicher Weidehaltung vorwiegend von Betrieben in der Sächsischen Schweiz!

Die Schafhaltung ist ein charakteristischer Bestandteil der Landwirtschaft im Elbsandsteingebirge. Die Schafe dienen dabei heute auch als Landschaftspfleger. Es soll das Vermulchen des Grases auf den brachliegenden Agrarflächen vermeiden. Die Schafhalter lassen ihre Schafe ausschließlich auf ungedüngten Wiesen weiden. Um Ostern ist Lammzeit und somit die beste Gelegenheit, ein unverfälschtes Naturprodukt der Region zu genießen.

© Hotel & Restaurant Forsthaus im Kirnitzschtal 28.03.2023
Kirnitzschtalstr. 5 | 01855 Kirnitzschtal-Bad Schandau | ☎ 035022 5840 | forsthaus@pura-hotels.de
Ein Angebot der Pura Hotels GmbH, Bächelweg 8a, Bad Schandau.
www.pura-hotels.de





im Kirnitzschtal bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE

1. BIS 27. APRIL 2023

<i>Karotten-Apfel-Suppe mit Schmand und Frühlingslauch</i> ^{9,12}	5,90 EUR
<i>Kräutereierkuchen gefüllt mit Blattsalaten, Tomaten, gebratener Kalbsleber und Frühlingszwiebeln, dazu Joghurtdressing</i> ^{3,4,9}	17,90 EUR
<i>Lasagne gefüllt mit Kürbis- und Hackfleisch-Ragout</i> ^{9,12} und gratiniert mit Käse (auch VEGAN GLUTENFREI)	19,50 EUR
<i>Gebratene Kalbsleber mit gebackenen Zwiebeln, Apfelspalten und Bratkartoffeln</i> ^{6,9}	21,00 EUR*
<i>Gebackene Lammhaxe auf einem Ragout von Roten Bohnen mit Rosmarinkartoffeln</i> ^{4,6}	21,00 EUR
<i>Lammbraten aus dem Ofen mit Speckbohnenbündel und Rosmarinkartoffeln</i> ^{4,6}	19,90 EUR*
<i>Mariniertes Lammrückenfilet mit Speckbohnenbündel und Rosmarinkartoffeln</i> ^{6,8,9}	22,50 EUR
<i>Geschmortes Rinderbäckchen mit ZucchiniGemüse und Böhmisches „Knedlik“</i> ⁹	22,00 EUR

...und was Süßes für die „Frühlingsgefühle“

„Unser Frühlingswindbeutel“

Windbeutel gefüllt mit Straciatellaeis, hausgemachtem Rhabarberkompott und Sahne^{2,7,9,12} 8,50 EUR