

Vorspeisenauswahl

Feines Würzfleisch mit Sauce Hollandaise ^{1,2,6}
gratiniert & Zitrone garniert, dazu Baguette 5,50 €

Räucherlachs
an Kartoffelrösti, Sauerrahm und frischen Kräutern 8,20 €

Crème Brûlée vom Ziegenkäse
an Oranchutney, Grissini 7,90 €

Carpaccio vom neuseeländischen Weiderind,
Ruccola & Parmesanhobel 8,50 €

Aus der Salatschüssel, dazu Kräutervinaigrette, Joghurt- oder Frenchdressing!

Kleiner gemischter Salat der Saison 4,00 €

- mit **Hähnchenbruststreifen** 5,50 €

- mit **Schafskäse und Oliven** ^{2, 7, 9} 5,50 €

- **Käse** ^{1,2}, **Schinkenstreifen** ^{7,13} und **Ei** ^{1, 2} 5,50 €

Großer gemischter Salat der Saison 5,90 €

- mit **Hähnchenbruststreifen** 8,20 €

- mit **Schafskäse und Oliven** ^{2, 7, 9} 8,20 €

- **Käse** ^{1,2}, **Schinkenstreifen** ^{7,13} und **Ei** 8,20 €

Kapitänssalat mit Thunfisch und Zwiebelringen 8,20 €

Aus dem Suppentopf

Sächsische Kartoffelsuppe
mit Majoran und Wiener Würstchen ^{7,13} 3,90 €

Tomatensuppe ^{1,8}
mit Parmesankrusteln 3,90 €

Kräftige Fischsuppe
mit buntem Gemüse und frischem Dill 4,10 €

Aus Flüssen & Meeren

Frischer Fisch und frische Filets geliefert durch unseren Hauslieferanten „Hein Mück“.

Genießen Sie **ausgewählte Fischarten** aus heimischen Gewässern, der Nord- und Ostsee und den Weltmeeren, ... **hier im Restaurant!**

Eine kleine Fischkunde können Sie jederzeit gern bei unserem freundlichen Personal erfragen!

Gedünstetes Rotbarschfilet
in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und ein kleiner Salat 12,30 €

Gebratenes Pangasiusfilet
mit Kräuterbutter, Lauchstroh und Kräuterkartoffeln 11,50 €

Fjordlachsfilet unter der Apfel-Meerrettichkruste ^{7, 8} mit Estragon-Senfsoße, Nusskartoffeln & Gemüsevariation	12,90 €
Karpfenfilet gebacken ^{5,7,8} an Sahnemeerrettich, Rotkraut und Petersilienkartoffeln	12,90 €
Karpfenfilet aus dem Wurzelsud ^{5,7,8} an Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln	12,90 €
Victoriaseebarschfilet „Picatta“ in Parmesan-Eihülle gebacken, dazu Gnocchi und Tomatenragout	12,90 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet an sautiertem Paprika mit Kirschtomaten und Zucchini, dazu Pestokartoffeln	14,90 €
Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und kleinem Blattsalat	12,90 €
Gebratenes Lachssteak „Karibik“ an fruchtiger Tomatensalsa und Duftreis	13,50 €
Zanderfilet auf der Hautseite gebraten, ⁷ auf roter Beete und Petersilienwurzelpüree	14,50 €
Gebratene Ostseeflunder (350 g) mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	13,20 €
Gebratenes Butterfischfilet an Kokos-Thaigemüse und Basmatireis	12,90 €
Gebratene Dorade nach „mediterraner Art“ auf Paprikaragout mit Kartoffeln und Chorizio	15,50 €
Gebratenes Knurrhahnfilet an Grillgemüse, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	13,90 €
Ruccolaspaghetti mit Lachswürfeln, Parmesanhobel, Shrimps & Kirschtomaten	12,90 €
Steak vom Schwertfisch an Buttersauce „Cafe de Paris“, Mandelbroccoli & Röstitalern	13,90 €
Gebratenes Steinbuttfilet an Gemüse aus dem Wok mit Eismeergarnelen, Zitronencouscous	15,90 €
Riesengarnelen an Tortellini mit Frischkäsefüllung und Ruccola	15,90 €
Trilogie von Edelfischen Filet von Wolfsbarsch, Dorade und Fjordlachs an Gemüsevariation mit verschiedenen Sättigungsbeilagen (Auf Wunsch sind auch andere Fischfiletstücke möglich)	1 Person 18,50 € 2 Personen 36,00 €

Fleischiges aus Topf & Pfanne

Frische Fleisch- und Wurstwaren geliefert von unseren Hauslieferanten
„Korch GmbH Radeberger Fleisch- und Wurstwaren“.

Pulsnitzer Sauerbraten ^{2, 7, 8}

an Rosinensauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

12,40 €

Schweinebraten mit Majoransauce,

an Honig-Ingwermöhren und hausgemachten Semmelknödel

12,40 €

Rinderroulade gefüllt mit Speck, saurer Gurke und Zwiebel ^{1,2,5,7,8}

an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

12,40 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salatbukett

14,50 €

Schweinemedallions an Rahmchampignons und Kartoffelkroketten

13,90 €

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage

12,90 €

„Wiener Schnitzel“ mit Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat

17,00 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit Lauchzwiebeln, Mango, Chili & Basmatireis

12,00 €

Königlich-Sächsischer-Grillteller nach „Art des Hauses“

Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet & Rinderhüftsteak
mit Broccoli und Bratkartoffeln

17,50 €

Ganz ohne Fleisch

Omelette gefüllt mit Cremechampignons, dazu Kräuterris

8,50 €

Mit mediterranem Gemüse und Feta gefüllter Crêpe, dazu Zitronencouscous

9,00 €

Ofenfrische Backkartoffel und Salatbeilage

- mit Kräuterrahm

5,90 €

- mit Spinat, Champignons und Schafskäse gratiniert

6,90 €

- mit Kräuterrahm und Räucherlachsstreifen

7,70 €

Gebäckene Fetaecken an Tomatensalsa und Ruccolagnocchi

9,50 €

Tortellinipfanne mit Broccoli, Tomaten und Pesto

10,50 €

Aus der kalten Küche

Kräutermatjes 6 an marktfrischen Blattsalaten
mit Zwiebelringen garniert, dazu frisches Baguette 10,50 €

Heringsteller Kräutermatjes 6, Bismarckhering 6 & Brathering 6
an saurem Gemüse 1,2,5 und Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln 11,90 €

Räucherfischspezialität Arrangement
von geräucherten und gebeiztem Fisch, dazu ein Brotkorb 12,50 €

Radeberger Schinkenplatte 1,2,5,7,13
ausgewählte Schinken –und Wurstspezialitäten mit
saurem Gemüse, Butter, Brotkorb & einem Radeberger Bitter 11,90 €

Gratinierter Ziegenkäse 1,2
im Glas gereicht, dazu fruchtige Käsespieße und Grissini 9,60 €

Kleine Leckereien

Sächsische Quarkkeulchen 2,7,8
mit Apfelmus und Zimtzucker 3,90 €

Ofenwarmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis 1 und Schlagsahne 4,60 €

Dessertteller „Sächsische Variation“
Eine Komposition aus der sächsischen Hofküche. 1 Person 5,50 €
Lassen Sie sich überraschen! 2 Personen 9,90 €

Pfirsich-Lavendel-Küchlein
mit einer Kugel hausgemachten Sorbet 5,50 €

*Alle Aktionen, Specials und Veranstaltungen finden Sie auf unserer
Barococo-Facebook-Fanpage!*

www.facebook.com/barococo.dresden