



Tag der deutschen Einheit

Zur Feier des Tages haben wir am 3. Oktober von 11⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr geöffnet und präsentieren in Erinnerung an 40 Jahre DDR unsere Auswahl mit typischen Gerichten aus den Landen zwischen Meck-Pom und Sachsen

Vorspeise aus dem Erzgebirge

Würzfleisch mit Käse überbacken & Toast
(Ragout Fin mit Schweine- statt Kalbfleisch)

€ 5,70



Goldbroiler

Halbes Hähnchen mit Kartoffelpüree,
Butter-Erbsen und -Möhren

€ 14,00

Geschichte: Nach neuen Sprachforschungen kam der Name Broiler vermutlich folgendermaßen in die DDR: Züchter aus den Ostblockstaaten, allen voran der Sowjetunion, wollten ein besonders fleischreiches Brathuhn züchten, was allerdings nur in bescheidenem Umfang gelang. In den 1950er Jahren hatte allerdings eine Bremer Firma ein solches fleischreiches Huhn aus mehreren alten deutschen Rassen (siehe Liste von Hühnerrassen) gezüchtet und an eine US-amerikanische Geflügelfirma verkauft. Ob der Name *Broiler* bereits als Markenname von der deutschen oder erst von der US-amerikanischen Firma verwendet wurde, ist nicht genau bekannt. Gesichert ist, dass über die genannte US-amerikanische Firma der Ausdruck *broiler* in die DDR kam. Der Grund war der oben angeführte gescheiterte Versuch, das fleischreiche Brathuhn zu züchten. Der Rat für gegenseitige Wirtschaftshilfe beschloss deshalb Ende der 1950er Jahre, die Hühnerrasse von der US-amerikanischen Firma zu importieren. Dies sollte allerdings aus politischen Gründen über Bulgarien geschehen. Auf diese Weise verbreitete sich der Broiler dann im Ostblock.



Kalter Hund Selbstgemachter Kekskuchen mit einem Kleks Sahne

€ 5,75



Woher kommt der Name: Einerseits leitet er sich von den Grubenhunden im Bergbau ab – das sind die bekannten, länglichen Förderwagen mit denen z.B. im Bergbau das Abbaumaterial an die Oberfläche gefahren wird. Und welche Form hat ein Hund? Richtig, eine längliche Kastenform wie der Kalte Hund. Da die geschmolzene Schokolade meist im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort wie dem Keller abkühlt, erklärt sich das "Kalte" im Kalten Hund wie von allein. Übrigens, vom Abkühlen im Keller kommt auch die Bezeichnung Kellerkuchen

Kartoffel-Dessert aus Sachsen

Quarkkekulchen mit Apfelmus und Vanille- oder Fruchtsauce mit einem Kleks Sahne

€ 4,00



Der Teig der sächsischen Süßspeise besteht aus geriebenen Pellkartoffeln und magerem Quark, sowie Eiern und Mehl. Das Verhältnis von Kartoffeln zu Quark variiert von Rezept zu Rezept recht stark (z. B. 3:1, 7:5, 4:3 oder gar 1:1), dabei gilt: je mehr Mehl durch Kartoffeln ersetzt wird, desto lockerer wird der Teig.