

KLEINIGKEITEN SNACKS

Brot und Dip  3,00
Bread and Dip

Oliven und Käsewürfel  4,50
Olives and cheese

Crostini Variation 12,00
Ciabatta Scheiben in Knoblauchöl geröstet mit:

- ❖ Spinat, Taleggio
- ❖ Mortadella, Scarmozza
- ❖ Zucchini, Mozzarella

Roasted garlic ciabatta with different toppings

Annas Garten   12,50
Blattsalate mit Hausdressing,
eingelegtes Gemüse & Brotchip
Seasonal leaf salad, house dressing, mixed pickles, croutons

+ Falafel falafel   + 4,00
+ Backhendl Viennese fried chicken + 6,50
+ gebratenes Fischfilet fried fish filet + 9,50

Sächsische Kartoffelsuppe   8,50
Majoran, Croûtons
Potato soup, marjoram, croutons

+ Wiener & Speck sausage & bacon + 2,00

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Elsässer Art 13,50
Speck, Zwiebel, Schmand
tarte flambée with ham, onion, crème fraîche

Mediterran  13,50
Grillgemüse, Pesto, Rucola
tarte flambée with grilled vegetables, pesto, arugula

Lachs 14,50
Räucherlachs, Schmand, Spinat
tarte flambée with salmon, crème fraîche, spinach

ANNAS KLASSIKER ANNA CLASSICS

Stramme Anna (optional ) 15,50
Roggenbrot, Senfcreme, Honigschinken,
pochiertes Freilandeier
Rye Bread, mustard crème, ham, poached egg

Brotzeitplatte 17,90
Käse, Schinken, Grillgemüse, Senffrüchte, Dip
Bread, cheese, Senfter ham, pickles, carrot creme

Spinatknödel  18,90
Pilzrahm, Pesto
Spinach dumpling, creamy mushrooms, pesto

Königsberger Klopse 19,90
Kapersauce, Risi Bisi
Meatballs, caper sauce, rice, peas

Wiener Kalbsschnitzel 29,50
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone
Thin breaded pan-fried veal cutlet, potato cucumber salad, lemon, cranberries

SAISONALES SEASONAL SPECIALTIES

Matjes Hausfrauenart 17,50
Drillinge, Sahnesoße
Soused herring, potatoes, sour cream

Fregola Sarda   18,50
Sommergemüse, Pesto
Fregola Sarda, seasonal vegetables, pesto

Filet vom Zander 24,50
Rahmkohlrabi, Drillinge
Filet of zander, kohlrabi, potatoes

Kalbsonglet 26,90
Pfannengemüse, Polenta, Jus
Hanger steak of veal, pan fried vegetables, polenta, jus

 = vegetarisch vegetarian
 = vegan vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie
sich bitte an unser Servicepersonal.

ABSCHLUSS DESSERT

Estragon Panna Cotta 🍴 9,90

Gegrillter Pfirsich, Aprikose, Mandelcrumble

Panna Cotta with tarragon, grilled peach, apricot, almond crumble

Sächsische Quarkkeulchen 🍴 9,50

Zucker & Zimt, Apfelmus, Vanilleeis

Regional pancakes, sugar & cinnamon, apple puree, vanilla ice cream

EISBECHER ICE CREAM

Schokobecher 🍴 9,50

3 Kugeln Eis (2x Schoko, 1x Haselnuss), Brownie, Schokosoße, Sahne

3 scoops of ice cream (2x chocolate, 1x hazelnut), brownie, cream

Bananensplit 🍴 9,50

3 Kugeln Eis (Vanille, Schoko, Erdbeere), Banane, Sahne, Schokostreusel

3 scoops (vanilla, chocolate, 1x strawberry), banana, cream, crunch

Schwedeneisbecher 🍴 8,90

2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne

2 scoops of vanilla ice cream, apple puree, eggnog, cream

Fruchtbecher 🍴 8,90

2 Kugeln Eis (Erdbeere, Joghurt-Himbeere), Beeren, Sahne, Streusel

2 scoops (strawberry, yogurt-raspberry), berries, cream, crunch

Kindereisbecher 🍴 6,50

2 Kugeln Eis (Erdbeere, Vanille), Smarties, Sahne

2 scoops (strawberry, vanilla), smarties, cream

Kugel Eis 🍴 scoop of ice cream 2,80

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Stracciatella, Joghurt-Himbeere, Zitronensorbet

Vanilla, chocolate, strawberry, hazelnut, stracciatella, yoghurt-raspberry, lemon sorbet

🍴 = vegetarisch vegetarian

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

[Samstag & Sonntag: 10 – 14 Uhr] [Saturday & Sunday 10 – 14]

Annas Frühstück für 2 28,50

Brötchen, Butter, Käse, Schinken, Gemüse, Dip, Avocado-creme, 2 gekochte Eier, 2 Orangensaft

Bread rolls, butter, cheese, ham, vegetables, dip, avocado dip, 2 boiled eggs, 2 orange juice

Herzhaftes Frühstück 14,90

Brötchen, Käse, Schinken, Butter, Gemüse, Dip

Bread rolls, butter, cheese, ham, vegetables, dip

Garten Frühstück 🍴🌱 13,50

Brötchen, Olivenöl, eingelegtes Gemüse, Avocado-creme, Gemüsedip, Gurkensalat

Bread rolls, olive oil, vegetables, avocado, dip, cucumber salad

Stramme Anna (optional 🍴) 15,50

Roggenbrot, Senfcreme, Schinken, pochiertes Freilandeier

Rye Bread, mustard crème, ham, poached egg

Strammer Max 13,50

Roggenbrot, Butter, Schinken, Spiegelei

Rye Bread, butter, ham, fried egg

Annas Benedict 🍴 11,50

Zwei pochierte Freilandeier, hausgemachtes Kräuterbrühe, Sauce Hollandaise, Babyspinat

Two poached free-range eggs, homemade herb brioche, hollandaise sauce, spinach

mit Avocado 🍴 avocado + 3,50

mit hausgebeiztem Lachs pickled salmon + 5,90

Rührei oder Spiegelei (von 3 Eiern) 🍴 7,20

Butter, 1 dunkles oder helles Brötchen

Scrambled eggs or fried eggs, bread roll, butter

mit Kräutern 🍴 herbs + 0,50

mit Cherry-Tomaten 🍴 cherry tomatoes + 1,50

mit Schinken ham + 2,90

3 Pancakes 🍴 8,50

Ahornsirup, Früchte

3 pancakes, maple sirup, fruits

🍴 = vegetarisch vegetarian

🌱 = vegan vegan