Janeks

Starter

kleiner gemischter Salat € 9
Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und Paprika

Tagliatelle Leone € 13
Tagliatelle mit Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan, vegetarisch, vegan möglich

Burger

The Duke € 19
Dry Aged Beef (ca. 180g),
US Cheddar, knuspriger Bacon, rote Zwiebel, Salat, Bourbon - BBQ – Sauce im Briochebun

Pulsnitz Double Cheese € 19
Dry Aged Beef (ca. 180g)
US Cheddar, Blauschimmel, Birnensenf und Salat im Briochebun

alle Burger werden mit einer kleinen Portion Belgischen Fries rot weiss serviert

Steaks

Roastbeef – Rumpsteak, ca. 300g € 29
Weidehaltung

Ribeye – Entrecote, ca. 300g € 31
Weidehaltung

Filet, ca. 200g € 33
Weidehaltung

zu allen Steaks servieren wir Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse oder Belgische Fries rot weiss

Fisch

BBQed Salmon € 25
Lachsfilet aus zertifizierter Bio - Zucht,
Lachs von der Planchaplatte, Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse

Janeks

Wochenangebote

Starter der Woche Schinkensoljanka ukrainische Art, Dill, Brot	€	9
Schnitzel Wiener Art vom Hirsch Aus der Oberschale, mit Preiselbeeren, serviert mit Belgischen Fries rot weiss	€	24
Porco Iberico, ca. 250g Rückensteak vom Iberico Schwein, Kartoffel – Bacon Stampf, geschmorte Zwiebeln an einer kräftigen Rosmarinsauce	€	23
Ungarischer Gulasch vom Rind, Sauerteigcrumble, Schmand, Schnittlauch, Kartoffel – Bacon Stampf	€	23
, mit geröstetem Bauernbrot	€	18

Dessert:

Affogato al caffè Eine Kugel Häagen Dasz Vanille Eis, ertrunken in gezuckertem Espresso	€	6
Tarte Normande Apfelkuchen nach französischem Rezept mit einer Kugel Häagen Dasz Vanille Eis	€	8
Warmes Schokoküchlein Innen flüssig, serviert mit einer Kugel Häagen Dasz Salted Caramel Eis	€	8

Sehr geehrte Gäste,
Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen.

Wenn Sie eine Unverträglichkeit gegen bestimmte Lebensmittel haben, so fragen Sie uns bitte nach der Allergenkarte.
Gerne beraten wir Sie dann ausführlich zu den enthaltenen Allergenen.

Ihre Gastgeber Ela und Florian