

Spezialitäten aus eigener Herstellung

Jede 1. Woche im Monat:

hausgemachte Flecke „süß-sauer“

(Eintopf bestehend aus Pansen, Schweineherz, Gewürzgurke, Zwiebeln und Kartoffelstückchen, süß-sauer abgeschmeckt)

*** Suppentasse 4,90 € *** Suppenterrine 5,90 € *** zur Mitnahme je Portion 4,00 €

Jede 1. Woche im Monat:

hausgemachte Gallertschüssel ⁽⁷⁾ (auf Vorbestellung)

(Schweinefleisch in Aspik mit gekochtem Ei und Mixed Pickles)

*** zur Mitnahme 4,30 €

Saisonangebote:

hausgemachte Sülze (mager)

Zur Mitnahme 100 g 1,20 €

hausgemachte Sülze mit Remoulade, Zwiebeln
und Röstkartoffeln ^(10, 11) ***

11,60 €

hausgemachte Leberwurst im Glas

zur Mitnahme 250g 4,00 €

hausgemachte Blutwurst im Glas

zur Mitnahme 250g 4,00 €

hausgemachtes Schmalzfleisch im Glas

zur Mitnahme 250g 4,00 €

mit Buchenspänen geräucherte Lende

(vakuumiert)

zur Mitnahme 100g 1,80 €

„4 Jahreszeiten“-Wurstbrett

hausgemachte Blutwurst, Leberwurst, Schmalzfleisch
und geräucherte Schweinelende, dazu Gewürzgurke,
frisches Gemüse, Butter und Brot

12,90 €

(die aufgelisteten Speisen sind erhältlich, so lange der Vorrat reicht, fragen Sie unser Servicepersonal)