

aus der Häckerküche

Paar Ur-Bratwürste

hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch nach einer uralten Rezeptur

- mit Weinsauerkraut, Soße, Brot*
- mit Soße, Bratkartoffel*

Leberknödel *mit Weinsauerkraut, Soße, Brot*

Züngelchen *mit Weinsauerkraut, Brot*

Hackfleischküchle „Hubertus“

an Waldpilzsauce, Rahmwirsing, Bratkartoffel

Fränkischer Saumagen nach Pfälzer Art mit Maronen

- karamellisierten Zwiebeln, Weinsauerkraut, Brot*
- karamellisierten Zwiebel, Rahmwirsing und Bratkartoffel*

„Dreierlei“ Bauchfleisch, Leberknödel, Ur-Bratwurst

- mit Weinsauerkraut, Soße, Brot*
- mit Rahmwirsing, Soße, Bratkartoffel*

Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt

mit Rahmwirsing, Soße und Bratkartoffel

Spargeltoast *gekochter Schinken, Spargel, Käse, Salatbeilage*

Hähnchengeschnetzeltes mit Wintergemüse

an breiten Bandnudeln

Maultaschen mit Steinpilzen, handgerollt

an Waldpilzsoße, Salatbeilage

aus der Häckerküche

Bauernsülze „mit Musik“ (Zwiebeln, Essig/Öl Dressing, Essiggurke)

- Bauernbrot & Butter
- mit Bratkartoffel

Spinatknödel

mit zerlassener Butter, gehobeltem Parmesan, Salatbeilage

Winterlicher Hirtenkäse mit Nuß-Granatapfeltopping

in Salzlake gereifter Käse gratiniert mit karamellisierten Erd- und Walnüssen, Beilagensalat, Baguette

Veggi-Burger (vegan)

Hausgemachtes Patty (Kichererbsen, Kidneybohnen, Haferflocken)
vegane Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Salatbeilage

Wurstsalat in pikanter Marinade mit Curry
mit Brot und Butter

Limburger „de Luxe“ mariniert mit
Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, Kürbiskernen, Brot, Butter

warmer **Ofen-Limburger „de Luxe“** mariniert mit
Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, Kürbiskernen, Brot, Butter

Kochkäse mit Brot und Butter

Belegte Winzerstange

gekochter Schinken, Käse, Paprika, Zwiebeln, Gurke, Ei

Käsewürfel mit Cranberrys

Dessert

Walnusseis mit warmen Zimt-Rotweinpflaumen