

**Aufgrund Corona sind nur individuelle Anfragen möglich.
Wir beraten Sie gerne**

**JOH. ALBRECHT'S BRAUMEISTER AUSWAHL
AB 30 PERSONEN**

Kartoffelcremesuppe mit Mettenden und Croutons <i>Potato soup with german sausages and croutons</i>	€ 5,00
Badische Käsespätzle, mit Bergkäse und Röstzwiebeln <i>Spätzle with mountain cheese and roasted onions</i>	€ 10,90
Putensteak mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln mit Sourcreme und einen gemischten Salat <i>Turkey steak with herb butter, rosemary potatoes with sour cream served, with a side salad</i>	€ 14,90
2 Schweineschnitzel aus dem Rücken geschnitten <i>2 schnitzel from the saddle of pork</i>	
• Wiener-Art „Vienna style“	mit Zitrone with lemon
• Jäger-Art „Huntsman style“	mit Champignonrahmsauce with mushroom sauce
• Zigeuner-Art „Gypsy style“	mit deftiger Paprikasauce with red pepper sauce
Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Pommes frites und einen gemischten Salat <i>served with french fries and salad</i>	€ 13,90
Gegrillte Schweinehaxe mit Sauerkraut, Biersauce und Kartoffelkloß <i>grilled pork shank with sauerkraut, beer sauce and potato dumbling</i>	€ 14,90
Sauerbraten vom Rind mit Rahmspitzkohl & Petersilienkartoffeln <i>marinated and braised beef roast, served with cabbage and potatoes</i>	€ 16,90
Lachssteak mit Zitronenbutter, Rosmarinkartoffeln mit Sourcreme und einen gemischten Salat <i>Salmon steak with lemon butter, rosemary potatoes with sour cream, served with a side salad</i>	€ 18,90

DESSERT

American Cheesecake mit Waldbeerengrütze <i>Cheesecake with wildberry-stew</i>	€ 6,00
---	--------

Selbstverständlich haben wir für alle Gerichte eine separate Information über die auszuweisenden Allergene und Inhaltsstoffe. Bitte sprechen Sie uns an.