

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> <ul style="list-style-type: none">• Wiener-Art „Vienna style“• Jäger-Art „Huntsman style“• Zigeuner-Art „Gypsy style“ mit Zitrone with lemon mit Champignonrahmsauce with mushroom sauce 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
Grünkohl "bürgerlich" mit Kassler, Kohlwurst & Mettenden dazu knusprige Bratkartoffeln Green cabbage with smoked pork chop, lokal sausages and fried potatoes	€ 14,90
Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl & Kloß <i>marinated and braised beef roast, served with apple red cabbage and potato dumbling</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.