

Schlachtfest

Cochonnailles



Kleine Gerichte // petits plats

Wurstsuppe mit feiner Einlage
Soupe au saucisson

3,00

Leberknödelsuppe
mit einem ganzen Kloß
Bouillon de quenelle de foie

3,80

Probierplatte
mit allen hausgemachten Wurstspezialitäten
Assiette de „Charcuterie Maison“
8,80

Schwartenmagen mit Musik
Fromage de tête vinaigrette
mit Batkartoffeln / *avec p.de terre roti*

6,80

Schinkenteller mit hausgemachtem Lachsschinken
an Rohkostsalat
Jambon cru fumé fait maison / crudités

6,80

Saison 2018/1019

Mittwoch und Donnerstag

- » 03. und 04. Oktober
- » 07. und 08. November
- » 05. und 06. Dezember
- » 09. und 10. Januar
- » 06. und 07. Februar
- » erster Mittwoch im März
ist Aschermittwoch deshalb
traditionellem Heringessen
- » 13. und 14. März

Menü ab 2 Personen Menu pour deux

Vorspeisenplatte mit hausgemachten Wurstwaren
Charcuterie „Maison“

Schlemmern Sie sich durch unsere Spezialitäten
mit Sauerkraut und Püree
Cochonnailles, choucroute et purée

Kaffee „Gourmand“
doppelter Espresso mit kleine süße Leckereien
Double Espresso avec petites gourmandises

22,80 p.P.

Wir empfehlen



Gutmann Hefeweizen 0,5l

Bayerisches Weizenbier, handwerklich und traditionell hergestellt: Die Hauptgärung findet in offenen Bottichen statt, anschließend reift das Hefeweizen in originaler Flaschengärung mit viel frischer Hefe.

Hell / Dunkel / Alkoholfrei

3,80



Herrlich herzhafte Ferkeleien

Zwei Gefüllte Klöße / Specksoße 10,80
Deux quenelles de p. de terre farcies sauce crème et lardons

Leberklöße mit Speck- oder Sahnesoße 10,80
Quenelles de foie / sauce crème ou lardons

Schlemmerplatte

mit Sauerkraut und Püree
 (Leberkloß, Gefüllter Kloß, Boudin,
 Kaiserbraten, Fleischkäse, Würstchen)

Assiette gourmande

choucroute et purée
 (quenelle de foie, boudin, rôti de porc fumé,
 quenelle de p. de terre farcie, pâté de viande, saucisse)
 15,80

Gesalzener Schweinebauch Sauerkraut / Püree 11,80
Lard salé / choucroute / purée

Vordereisbein gekocht Sauerkraut / Püree 12,80
Jambonneau de porc sauté / choucroute / purée

Ganze Hinterhaxe gegrillt / Sauerkraut / Püree 14,80
Jarret de porc grillé / houcroute / purée

Schweinerippchen vom Kamm 14,80
 Sauerkraut / Püree
Côtelette de porc fumée / choucroute / purée

Schlachtplatte mit Sauerkraut / Püree 13,80
 (Leberkloß, Boudin, Schweinebauch, Würstchen)
Cochonnailles, choucroute et purée

Sie mögen kein Schlachtfest? Vous n'êtes pas amateur de cochonnailles ?

Putensteak 15,80
 mit Kräuterbutter Pommes frites / Salat
Steak de dinde beurre maître d'hôtel frites / salade

Schweinefilet 17,80
 Champignons in Rahmsoße
 Pommes frites / Salat
Médailles de porc sauce crème frites / salade

Rumpsteak 22,80
 mit Kräuterbutter
 Pommes frites und Salat
Romsteck, beurre maître d'hôtel, frites et salade

Hoorische „Modern“ 15,80
 Crevettensoße / Lachs
Quenelles de p. de terre, sauce crevettes / saumon grillé

Salate

Blatt- und Rohkostsalate,
 garniert mit frischen Zutaten
als Beilagensalat 3,80

Bouquet variée des salades
 garnit avec des ingrédients frais

Salat Pêcheur 14,80
 mit verschiedenen Fischfilets
avec filets de poisson grillées

Farmersalat 11,80
 Putenstreifen / Champignons
avec dinde rôti / champignons

Vegetarisch

Ofenkartoffel 10,80
 Kräuterfrischkäse / Salat
Pommes de terre au four fromage frais / salade

Vegan 11,80
 Tagliatelle mit Ragout vom Hokkaido-Kürbis
Tagliatelle avec ragout de potiron