

"Hausschlachter-Wochen"

Auch wenn es heutzutage kaum noch Hausschlachtungen gibt, so können sich doch viele daran erinnern. Ein dampfender Kessel dessen Thermometer genau im Auge behalten werden musste und der unverwechselbare Duft von selbstgemachter Wurst und saftigem Schinken.

Schlachtersüppchen

herzhafte Kraftbrühe vom Rind, reichlich Wurzelgemüse,
Eierkuchenstreifen und Markklößchen
6,90 €

Wussten Sie?

Ein altes deutsches Sprichwort besagt: „Die Brühe ist oft wertvoller als der Braten“
Wenn man bedenkt, dass eine gute Brühe viele Stunden Zeit braucht -oder sogar Tage- dann kann man das durchaus verstehen.

Kalbskopfsülze

haugemacht mit Schnittlauch-Vinaigrette, eingelegten Radieschen
und goldgelb gerösteten Bratkartoffeln
14,90 €

Wussten Sie?

Eine fast vergessene Delikatesse. Heute wird der Kalbskopf hauptsächlich zur Wurstherstellung verwendet. Auch in der Weißwurst ist ein großer Anteil. Das Fleisch des Kalbskopfes enthält von Natur aus soviel Gelatine, dass eine Zugabe oft nicht mehr nötig ist. Zusammen mit einer guten Vinaigrette ein besonderer Genuss.

Süß-saure Nierchen vom Landschwein

in feiner Jus, luftigem Kartoffel-Karotten-Stampf
und knackigem Wildkräutersalat
17,90 €

Wussten Sie?

Die „Sauern Nierchen“ sind ein traditionelles Gericht aus der sächsischen und westfälischen Küche. Ein Hochgenuss mit Püree und frischem knackigen Salat. Die Sauce bekommt einen guten Schuss Cognac und rundet alles perfekt ab.

„Schäufele“

Knusprig gebackene Schweineschulter
auf würzigem Sauerkraut, Dunkelbiersauce und Thüringer Kloß
23,00 €

Wussten Sie?

Butterweiches und herzhaftes Fleisch umhüllt von einer knusprigen Kruste. Mehr muss man zu dieser fränkischen Spezialität nicht sagen. Wir finden, dass das Schäufele ein perfekter Begleiter zu unserem guten handgebraten Bier ist. Zum Wohl.

Weinschaumcreme

mit Mandelbiskuit, Blaubeeren und Passionsfrucht
6,50 €

Wussten Sie?

Noch bevor die Zabaglione aus Italien ihren Siegeszug als Dessertschaum angetreten hatte, so wird behauptet, soll Chaudeau (Weinschaumcreme) in Frankreich bereits eine traditionelle Hochzeitsspeise gewesen sein, welche die Braut ihrem Bräutigam zur Hochzeit zubereiten sollte.