



Von Flensburg bis Friedrichshafen – Tour durch deutsche Gerichte

täglich ab 18.00 Uhr

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsewürfeln mit frischem Schnittlauch verfeinert	4,90 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an einem Salatbouquet	7,80 €

Hauptspeisen

Saure Nierle mit Bratkaroffeln	9,80 €
Hausgemachte Königsberger Klopse in feiner Kapernsoe mit Butterreis	10,80 €
Rheinischer Sauerbraten, dazu Rotkohl und hausgemachte Kartoffelknödel	11,80 €



**Gekochte Schweinsrippchen auf Grünkohl,
mit Meerrettich und Salzkartoffeln** **11,80 €**

**In Butter gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree** **18,50 €**

**Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ in Butterschmalz
mit Speck und Garnelen gebraten, dazu Petersilienkartoffeln** **16,80€**

Dessert

**Arme Ritter mit Ahornsirup
an hausgemachtem Zwetschgeneis** **5,90 €**

Mohnschupfnudeln mit Apfelmus **6,20 €**

Aktionsbier

Schwaben Bräu „Heller Bock“ vom Fass 0,25L / 0,5L 2,60 € / 3,40 €