

Aktionskarte

From Nose to Tail: Das Innereien Special

Kuttelflecksuppe transsilvanisch – mit Essig gesäuerte und mit Knoblauch abgeschmeckte leicht gebundene Suppe aus Rinderkutteln, dazu Weißbrot

7,90 € / 5,90 €

Saure Nierle Schwäbische Art – geschmorte Streifen aus der Schweinsniere in Trollingersoße 11,90 € / 9,90 €




Rinderzunge Badische Art – zarte Rinderzungenscheiben, sous vide gegart, mit leicht scharfer Meerrettichsoße 16,90 € / 14,90 €

Kalbsleber Berliner Art – gebratene Kalbsleberscheiben mit Apfel und Zwiebeln an Lembergersoße 14,90 € / 12,90 €

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:



Alle Beilagen € 4,90 / Portion

 Spätzle,  Bratkartoffeln,  Salzkartoffeln, Kräuter-Reis, Pommes frites, Rösti, Kroketten, Mediterranes Grillgemüse, Blanchierte Gemüseauswahl

Kleiner Preis = kleine Portion

Flammkuchen – auch als Vorspeise

Genießen Sie eine großartige Auswahl an hausgemachten Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert

Flammkuchen nach Original Elsässer Art

mit Speck und Zwiebeln € 11,90

Veganer Flammkuchen mit 7 Gemüsesorten € 11,90

Flammkuchen mit Wildlachs und Shrimps € 11,90

Flammkuchen nach griechischer Art

mit Schmand, Hirtenkäse und Peperoni € 11,90

