

St.-Martins-Menü

Vom Schwein bis auf den Teller: Die gesamte Verarbeitung erfolgt bei uns im Haus.

Toétché

Kartoffelkuchen mit Leber
Trockenwurst zum Rohessen

Hausmacher-Sülze, hausgemachter Senf und Essig

Bouillon und Brotkruste

Blutwurst mit Äpfeln und Randen

Atriau mit Lauch und Kohl

Wurst und Schweinebraten, Kartoffelpüree und Grieben

Hausgemachtes Sauerkraut und Siedfleisch

Geeiste Suppe von roten Damassine-Pflaumen, weiches Biskuit und
karamellisierte Mandeln

Anisbrot, Pralinés, Karamell-Vanille-Millefeuille, Quittenfruchtpaste und
Lebkuchen mit Honig aus den Freibergen