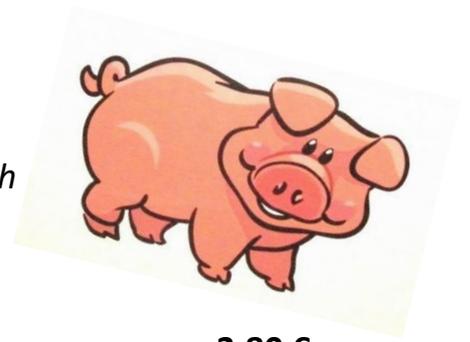


# Schlachtfest

06. Februar bis Aschermittwoch



## Sonderkarte

<b>Worschtsupp´</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Haspel</b> <i>dazu Sauerkraut, Colcannon und Agathes hausgemachter Hexensenf</i>	<b>16,30 €</b>
<b>Schweinepfeffer</b> <i>dazu Kartoffelklöße</i>	<b>16,30 €</b>
<b>Leberknödel</b> <i>dazu Zwiebeln auf Colcannon</i>	<b>16,60 €</b>
<b>Rinderleber</b> <i>dazu Zwiebeln und Colcannon</i>	<b>16,30 €</b>
<b>Kalte Platte</b> <i>Hausmacher Blut- und Leberwurst, saure Gurken, Zwiebeln, Agathes hausgemachter Hexensenf, dazu Bratkartoffeln</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Der SAUstarke Burger</b> <i>Mit Haspel Fleisch, Sauerkraut, Bacon, Senf, frischer Salat, dazu Steakhouse Pommes Frites</i> glutenfrei +1€	<b>14,80 €</b>

## Unser Highlight

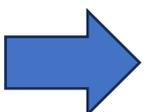
<b>Haxpel</b> <i>dazu Sauerkraut, Colcannon und Agathes hausgemachter Hexensenf</i> (gekochte Haspel, anschließend gegrillt, so bleibt das Fleisch saftig und hat trotzdem eine Grill-Kruste)	<b>18,30 €</b>
---	----------------

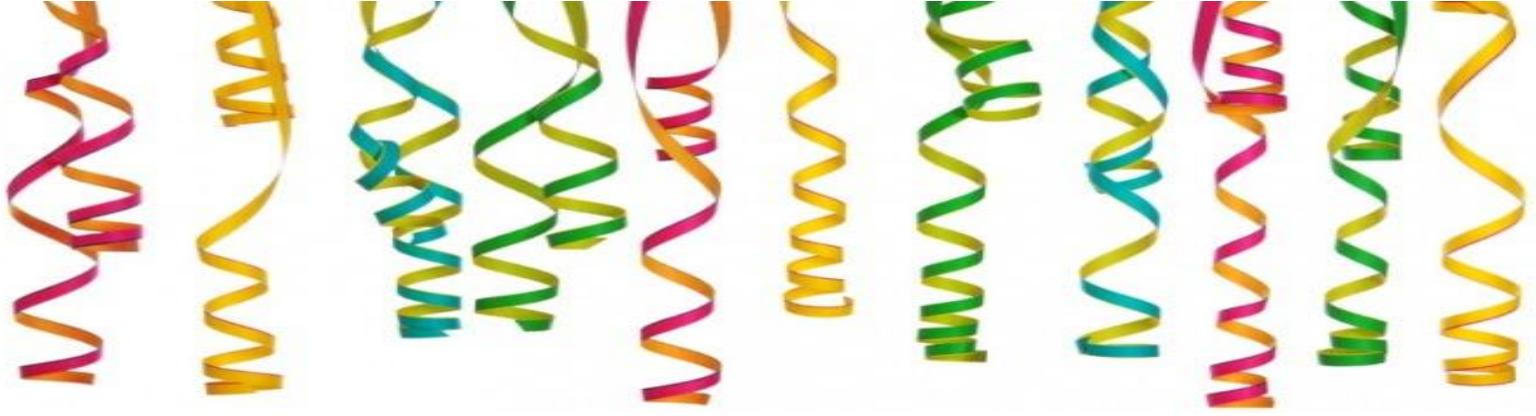
Colcannon: hausgemachtes Kartoffelpüree mit in Speck und Zwiebeln gedünstetem Weißkraut

## Veggie

<b>Rote Bete Salat</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Gebratener Fenchel mit Apfelstücken</b> <i>Und veganem Parmesan (aus Hefeflocken, Mandeln und Cashewkernen)</i>	<b>6,00 €</b>
- Mit Käse überbacken (vegetarisch)	<b>7,00 €</b>
<b>Käs´ Klöß´</b> <i>Kartoffelklöße gefüllt mit Käse, dazu unsere hausgemachte Bolognese aus Blumenkohl, Austernpilzen und Tomaten</i>	<b>14,20 €</b>

Nächste Seite





# Heringessen

*27. Februar bis Aschermittwoch*

*Traditionelles Heringessen von  
Altweiberdonnerstag bis  
Aschermittwoch*

Hausgemachte eingelegte Heringe mit  
Pellkartoffeln

15,90 €

