

## *Sauerbraten-Woche*

*12. - 20. Januar - Abendkarte*

*Feine Essigaromen und kräftige Schmorsaucen  
ergeben feine Saucen für leckere Wintergerichte.*

Ein kleiner Vorgeschmack:

Sauerbraten vom Kalbsbäckchen mit Sherryessig, Rosenkohl Kartoffel-Lauchgratin	23,00
--	-------

Sauerbraten von der Kaninchenkeule mit Estragonessig, glasierte Karotten	21,50
---	-------

Sauerbraten von der Entenkeule mit Himbeeressig, glasierte Karotten Kartoffel-Lauchgratin	17,80
---	-------

Unser Sauerbratenklassiker:

Sauerrahmbraten vom Rinderbug mit Balsamicoschalotten, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle	16,80
--	-------

Wir wünschen Ihnen viel Genuss,  
Ihr Ralf Kuhn und Mitarbeiter