

Menü zum Tag der deutschen Einheit

Klassiker der deutschen Küche

am Samstag den 3. Oktober 2026



Amuse Gueule

Schwäbisch Hällisches Maultäschle **Baden Württemberg**
auf Rahm-Blattspinat mit Speckscheibe und Zwiebeln

* * *

Suppe:

Erbsenrahmsüppchen **Hessen**
mit Creme Fraiche, dazu Goldbergbrot der Bäckerei Seiler

* * *

Zwischengang

Schollenfilet gebraten nach „Finkenwerder Art“ **Hamburg**
mit Speck, Zwiebeln und Petersilie auf Kartoffelpüree

* * *

erntefrischer Feldsalat mit Granatäpfeln und French-Dressing

* * *

Hauptgang

Rumpsteak unter einer Brezelkruste **Bayern**
auf knackigem Spitzkraut-Marongengemüse dazu leckere
Backkartoffeln und eine feine Terijakisa

* * *



#8939934

Dessert:

Quarkkeulchen; **Sachsen**
fluffige warme Quarkbällchen mit fruchtigem
Bratapfel-Birnenkompott
Feinkost Käfers Bourbon Vanilleis und Schlagsahne

* * *

Als Abschluss einen „Pharisäer“ aus **Schleswig Holstein**

* * *



Preis pro Person: 55,55

Änderungen Vorbehalten