

SCHLACHTFEST BEI BALTHASAR RESS

Vorspeisen

Hausmacher Kochwerkstatt-Bratwurst im Glas
Salzbutter | Senf | Cornichons | Hausbrot

1/2 Pfund Schweinemett
Ofenfrisches Krustenbrot | frische Zwiebeln | Bauernsenf

Abendbrot
Hausgemachter Grieben-Schmalz mit Röstzwiebeln | grobe Kochwerkstatt-Leberwurst
Schnittlauch Senf | Bauernbrot | Essiggürkchen

Handkäs mit Mussig | Vegi
Kümmelbrot | Salzbutter | allerlei Zwiebeln

Suppen

Metzelsupp
Leber- und Blutwurst | Kesselfleisch | frische Petersilie

Cremige Kartoffelsuppe | Vegi
Croutons | frische Kräuter

Hauptgänge

Schlachtplatte
Blut & Leberwürstchen | Wellfleisch | Leberklöß | Oma's Sauerkraut | Kartoffelpüree | feiner Senf

Himmel & Ädd
Gebratene Blutwurst | Kartoffelstampf | Boskoop Apfel

Kotelette vom Hessischem Strohschwein
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat

In Nussbutter gebratene Brezenknödel | Vegi
Herbstliche Waldpilze in Rahm | junger Spinat

Rösche Grillhaxe
Geschmelzte Kartoffelklöße | Jus | feiner Krautsalat mit gestoßenem Kümmel

Rippchen aus dem Rohr
Oma's Sauerkraut | Kartoffelpüree | feiner Senf

Dessert

Frankfurter Kranz
Frauensteiner Kirschen aus dem letzten Sommer | Biskuit | Buttercreme | karamellierte Haselnüsse

Rahmkuchen
Eingelegte Aprikosen | Apfelsorbet

Kirschen Michel
Vanillesauce | geröstete Mandel