



Metzgete 2024

Mittwoch, 27. November bis Sonntag, 1. Dezember



Nüssler Salat mit Schweineleber
Zwiebeln, Weißwein, Jus und dunkler Balsamico.

16.00

Erbssuppe mit Gnagi

11.00 / 24.00

Terrine vom Schwein mit Morcheln

17.00

Konfiertes Schweinebauch mit Pastinaken

14.00/27.00

Schlachtplatte: 39.00 pro Person

Blut-, und Leberwurst, Hausbratwurst, Brägu, marinierte Schweinefüsschen.

Ganzes Menu: 89.00 pro Person

Blut-, und Leberwurst

29.00

Hausbratwurst

26.00

Brägu

24.00

Marinierte Schweinefüsschen

26.00

Dazu servieren wir Ihnen Kartoffelstock und Dörrbohnen



Frittierte Apfelringe mit Vanillesauce

13.00

Wir danken der Metzgerei Widmer in Grossaffoltern für den Spezia-Aufwand um den Event so zu gestalten.

selbstverständlich

regional, saisonal, hausgemacht und qualitätsbewusst

