

# SPEZIALITÄTENWOCHE IM JANUAR

## „DEFTIGES AUS TÖPFEN UND PFANNEN“

### SUPPEN

Frische Suppe mit Fleisch- und Grießklößchen		4,30 €
Gelbe Erbsensuppe mit geräuchertem Speck		4,30 €
Linseneintopf mit Wienerle	klein	6,00 €
	groß	8,80 €

### HAUPTGERICHTE

Eisbein (typisch Berliner Art) mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Kartoffeln, Meerrettich und Senf		15,50 €
Fährhauser Schlachtplatte Frische Blut- und Leberwurst , gekochtes Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree		15,80 €
Hausgemachtes Sauerfleisch im Glas serviert mit Bratkartoffeln, Remoulade und Senf		14,00 €
Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke und Kochwurst dazu Salz-, Brat oder Süße Kartoffeln (inkl. eines „Verteilers“ )		14,50 €
Rinderroulade mit Burgundersoße dazu Rotkohl und Kartoffeln		16,50 €
Zanderfilet auf Sauerkraut mit Kartoffeln		18,50 €
Dorschfilet an grober Senfsoße mit bunten Gemüselinsen und Kartoffelpüree		18,50 €
 <u>NACHTISCH</u>		
Apfelstrudel mit Vanillesoße und einer Kugel Walnusseis		5,50 €