

-FUTTER-

KALTE VESPER

Bauernbrot mit gekochtem Schinken

Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken

Bauernbrot mit verschiedenen Käsesorten

Schweizer Wurstsalat
mit Käse und Bauernbrot (ohne Schwarzwurst)



INFO

Wir beziehen unsere Produkte von regionalen Produzenten wie der Metzgerei Seeger aus Oberhaugstett

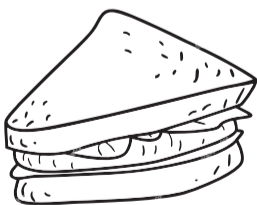
SANDWICHES

Roastbeef Sandwich
mit Blattsalat und Senfsoße

Pulled Pork Sandwich
mit Krautsalat und hausgemachter BBQ Soße

Ham & Cheese Sandwich
mit Cheddar und Kochschinken

Easy Cheese Sandwich
mit Cheddar und Gauda



WARME VESPER

Gulaschsuppe mit Bauernbrot

Maultaschen in der Brühe

Kartoffelsuppe ala Chef

1 Paar Weiswürste
mit Brezel und süßem Senf

Flammkuchen
Speck & Zwiebel oder Tomate & Peperoni

Fondue auf
Vorbestellung



ab 4 Personen

Schweizer Käsefondue

klassischer Fonduekäse mit Weißwein und Kirschwasser im heißen Fonduepotf auf dem Tisch dazu Brotwürfel, Kartoffelecken, Chornichon, eingelegte Mini- Maiskolben und Silberzwiebeln
€ 19,50 / p.P.

Brühfondue

Klassische Rinderkraftbrühe im heißen Fonduepotf auf dem Tisch dazu Geschnetzeltes (200 g p.P.) aus Rind-, Schwein- und Putenfleisch, Bauernbrot, Gemüse, Verschiedene Dips
€ 17,40 / p.P.

SWEETS



DESSERTS

Apfelstrudel
mit Sahne und marinierten Kirschen

Schockotörtchen alá Seggy
mit Sahne und Vanillesauce



KÜCHE VON 18:00-22:00 UHR DANACH
SERVIERTEN WIR EUCH GERNE NOCH
FLAMMKUCHEN



SCHAUT MAL IN UNSERE
CRAFTBEERKARTE DA GIBT ES FÜR
JEDEN DAS PASSENDE BIER ZUM
ESSEN