

Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten. Und dass man ihn gehörig mache, ist des Kochs Charaktersache

## Aus Pfeffersack's Gasthausküche feil geboten



### Steiger's Nachtmahl

Deftiger Schwarzbiergulasch mit reichlich Zwiebeln eingebraten, ein gutes Wacholdersauerkraut beigelegt und gebackene Klöße zugegeben

11,85 € (K, F)

### Saurer Braten - wie ihn die Dresdner

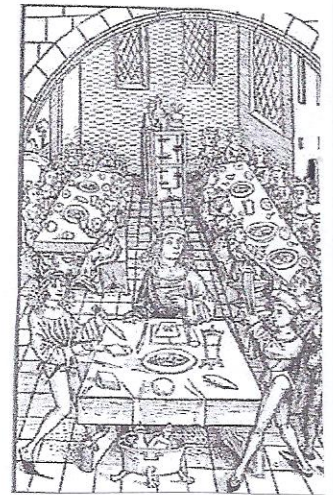
Kaufleut mochten, vom Ochsen mit einer Tunke von Mandelein und Rosinen kredenzt.

Als Zuspeis roter Himbeerkrautkohl und Kartoffelklöße.

12,95 € (K, F)

Arschleder - Geschmorte Kalbfleischstreifen würzig gebraten, Gewürzgurke und rote Beete beigegeben, mit Rahm abgeschmeckt und auf einem krossen Teigfladen aufgetragen.

13,55 € (K, F)



### Lammbraten "Radegundis"

Lammkeule in eyner Marinade von Lorbeer, Pfeffer, Nelke, Wacholderbeeren und rotem Weine geschmort, anschließend mit Honig-Wacholder-Tunke zu Tisch gebracht. Dazu gereicht Zuckerschoten und Erdäpfel.

14,80 € (P, K, F)

"Ich hätte mich allein am Duft sättigen können", schrieb der Dichter Venantius Fortunatus über die Lammspeis, welche ihm Radegundis, die ehemalige Königin der Franken, vorsetzte. Radegundis hatte ein Kloster in der Nähe von Poitiers gegründet, und der Ruf ihrer ausgezeichneten Küche verbreitete sich über ganz Europa.

