

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



Stülpnerteller

Deftiger Wildschweingulasch mit Wacholder und Zwiebel eingebraten, Kohlrabigemüse beigelegt und Semmelknödel dazugegeben

14,85 € (K, F)

Saurer Braten – wie ihn die Dresdner

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

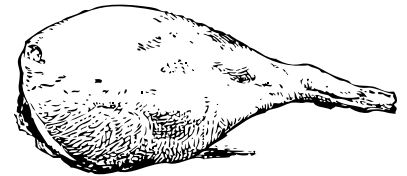
Als Zuspeis roter Himbeerkrautkohl und Kartoffelklöße.

12,95 € (K, F)

Adeles Lieblingsspeise

Hausgemachte Rinderroulade, dazugegeben roter Himbeerkrautkohl und Kartoffelklöße oder Kartoffeln zur Auswahl

14,85 € (K, F, P)



Lamnbraten "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.