

SUPPEN	VPE	PREIS
Rinderkraftbrühe	350 g - Glas	€ 4,00
Suppe der Saison -bitte fragen Sie uns-	350 g - Glas	€ 4,00

SOSSEN		
Braten-/ Rostbratensoße	350 g - Glas	€ 5,30
Rahmsoße	350 g - Glas	€ 5,60
Wildsoße	350 g - Glas	€ 5,40
Champagner-Fischsoße	350 g - Glas	€ 6,30

SALATDRESSING		
Balsamico-Honig-Dressing	350 g - Glas	€ 4,00

OCHSEN-KLASSIKER		
Zartes Kalbsragout in pikanter Sahnesoße	Vac. Kochbeutel 370 g	€ 7,90
Ragout von Reh und Hirschkalb in Wacholder-Preiselbeersoße	Vac. Kochbeutel 370 g	€ 8,00
Gekochtes Ochsenfleisch vom Bugblatt	Vac. Kochbeutel 180 g	€ 6,00
Ochsenwirts Maultaschen	Vac. verpackt 500 g	€ 4,90

BEILAGEN		
Frische Eierspätzle	Verp. Schutzatmosphäre 300 g	€ 3,30
Semmelknödel mit frischen Kräutern	Vakuuiert 200 g	€ 3,10

DESSERTS		
Hausgemachte Beerengrütze mit Rotwein und Vanille	350 g - Glas	€ 5,00

VESPER   HAUSEIGENE DOSENWURST		
Schinkenwurst Stuttgarter Art	200 g / 400 g	€ 2,50 / 4,10
Leberwurst vom Hällischen Landschwein	200 g / 400 g	€ 2,20 / 3,50
Grobe Bauernwurst	200 g / 400 g	€ 2,60 / 4,20
Blutwurst	200 g / 400 g	€ 2,20 / 3,50
Weißer Presswurst	200 g / 400 g	€ 2,30 / 3,70
Schweinefleisch aus der Schulter, i.e. Saft	200 g / 400 g	€ 2,50 / 4,30
Lyoner fein und würzig	200 g / 400 g	€ 2,50 / 4,20
Eisbein in Aspik (ohne Knochen)	400 g	€ 4,20
Bierschinken mit reichlich Einlage	400 g	€ 4,40
Rinderkutteln in Trollingersoße	400 g	€ 4,10

HAUSGEMACHTE AUFSTRICHE		
Apfel-Kräuter-Griebenschmalz	350 ml - Glas	€ 4,90
Parfait von Geflügelleber	180 ml	€ 6,00